

## Ciasto kruche z rabarbarem i bezową pianką



### POLA\_KUCHNIAUPOLI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto kruche

<b>mąka pszenna</b>	400 gramów
<b>masło</b>	200 gramów
<b>żółtko jajek</b>	4 sztuki
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

#### Piana

<b>białko</b>	4 sztuki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki

#### Ponadto

<b>rabarbar</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	2-3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto piekę w formie o wymiarach 22 x 30 cm

### **Przygotowanie:**

Rabarbar obieram z grubych włókien i kroję na plasterki. Rabarbar zasypuję cukrem (2-3 łyżki ) i odstawiam na 10 minut aby puścił sok, który odlewam, a rabarbar mocno odciskam.

Mąkę, cukier puder mieszam z proszkiem do pieczenia i przesiewam przez sito. Zimne masło kroję w kostkę, dodaję wraz z żółtkami do składników sypkich. Ciasto siekam nożem lub siekaczem do ciasta kruchego do uzyskania kruszonki. Następnie przekładam na stolnicę i szybko zagniatam, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Ciasto dzielę na dwie części z czego jedną większą z przeznaczeniem na spód ciasta. Owijam je folią spożywczą i chłodzę 30 minut w zamrażarce.

Następnie formę wykładam papierem do pieczenia i ścieram na tarce o grubych oczkach większą część ciasta.

Piekarnik nagrzewam do temperatury 180 °C.

Białka z jaj ubijam na sztywną pianę dodając partiami pół szklanki cukru. Skrobię ziemniaczaną dodaję na koniec, miksuję do połączenia. Rabarbar wykładam na spód ciasta (uprzednio można ciasto podsypać niewielką ilością bułki tartej - wówczas spód ciasta nie nasiąknie rabarborem podczas pieczenia).

Pianę wykładam na rabarbar, wygładzam i ścieram drugą część ciasta na wierzch. Ciasto piekę przez 30-40 minut, następnie po upieczeniu od razu wyjmuję z piekarnika. Wystudzone ciasto oprószam cukrem pudrem.