

## Jogurtowe ciasto z rabarbarem i truskawkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mąka tortowa</b>	450 g
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>masło</b>	185 g
<b>cukier puder</b>	300 g
<b>cukier z prawdziwą wanilią</b>	1 opakowanie
<b>skórka z cytryny</b>	3 łyżki (otartej skórki)
<b>jajka</b>	3 sztuki (duże)
<b>jogurt naturalny</b>	175 g (gęsty)
<b>rabarbar</b>	250 g
<b>truskawki</b>	250 g

### Dodatkowo

<b>tłuszcz do formy</b>	
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>cukier puder do posypania</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 stopni. Okrągłą tortownicę o wymiarach 25 cm smarujemy masłem, spód wykładamy papierem do pieczenia. Truskawki kroimy na pół po usunięciu szypułek. Rabarbar oczyszczamy i kroimy w plasterki. Owoce przekładamy do miski, zasypujemy 3 łyżkami mąki i odstawiamy na bok.
- KROK 2 Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy do niej proszek do pieczenia, sól i mieszamy. Masło ucieramy na puszystą masę z cukrem pudrem i Cukrem z prawdziwą wanilią Prymat, pod koniec ucierania dodajemy skórkę z cytryny i jajka, cały czas ucierając.
- KROK 3 Masę dodajemy do mąki na przemian z jogurtem, łyżka po łyżce. Mieszamy, aż ciasto będzie jednolite.
- KROK 4 Na spód tortownicy wkładamy połowę ciasta, następnie układamy połowę owoców, które przykrywamy pozostałym ciastem.
- KROK 5 Na wierzchu układamy pozostałe owoce.
- KROK 6 Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika na ok. 80-90 minut. Pieczemy do tzw. suchego patyczka. Jeśli góra ciasta zbyt szybko się rumieni, można przykryć ją folią. Po upieczeniu ciasto pozostawiamy w formie przez 10-15 minut. Następnie wyjmujemy je i studzimy na kratce. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.