

## Rabarbarowa z domowymi lodami waniliowymi



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto francuskie

**rabarbar** 800 g

**brązowy cukier** 2 łyżki

**cukier waniliowy** 3 łyżki

**masło** 1 łyża

#### Na masę serową:

**philadelphia light** 250 g

**cukier waniliowy** 1-2 łyżki

#### Na kruszonkę

**masło** 130 g

**mąka pełnoziarnista** 180 g

**brązowy cukier** 100 g

**otręby owsiane** 3-4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Formę do tarty za pomocą pędzelka smarujemy albo roztopionym masłem, albo olejem.

Obsypujemy mąką.

Umyty i osuszony rabarbar kroimy pod skosem w słupki. Na rozgrzanej patelni topimy łyżkę masła i 2 łyżki brązowego cukru, wrzucamy rabarbar. Smażymy ok. 7- 10 minut, dodajemy cukier waniliowy. Przekładamy na sito, aby usunąć nadmiar soku. Odstawiamy, żeby nieco przestygł.

Z wyżej wymienionych składników robimy kruszonkę. Powinna mieć konsystencję mokrego piasku. Do przygotowanej formy przekładamy ciasto francuskie. Widelcem dziurkujemy je i w zależności od naszych umiejętności i piekarskiego wyczucia postępujemy w jeden z dwóch następujących sposobów:

- albo smarujemy teraz ciasto warstwą serka philadelphia utartego z cukrem waniliowym.

Wykładamy na to rabarbar i kruszonkę. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni - przez pierwsze 25 minut funkcja termoobieg, następnie przez około 20 minut pieczemy jedynie z włączoną grzałką dolną, aby spód ciasta dobrze się upiekł. ;

- albo przed wyłożeniem na ciasto serka philadelphia podpiekamy ciasto w piekarniku (należy albo zastosować tzw. ślepe pieczenie- wyłożyć ciasto papierem do pieczenia i obciążyć je chociażby fasolą, albo czuć z widelcem lub wykałaczką i jak tylko ciasto podczas pieczenia zacznie "wstawać" przebić powstające wzniesienia, piec przez ok. 15 - 20 minut) , przestudzić i dopiero wówczas wyłożyć serek, rabarbar i kruszonkę i ponownie zapiec z włączoną grzałką górną.

Wybór sposobu pieczenia zależy od piekarnika i wyczucia pieczącego.

Innym pomysłem na wykorzystanie tej pysznej kruszonki i rabarbaru jest zapieczenie ich w kokilkach. Do wysmarowanych masłem kokilek wykładamy rabarbar, a na niego dużą warstwę kruszonki. Zapiekamy w piekarniku i podajemy w kokilkach z gałką lodów waniliowych domowej roboty. Rabarbar można również zastąpić innymi owocami- borówkami, jabłkami, czereśniami czy malinami.

Przepis na lody waniliowe w następnej publikacji