

Tarta rabarbarowa



SKMAKUJMY.PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|---------------|
| biszkopty okrągłe | 1 op. |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 4 łyżeczki |
| śmietana 18 proc | 200 g |
| cukier puder | 0,75 szklanki |
| rabarbar | 6 sztuka |
| cukier | 3 łyżek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortownicę (śr. ok. 20 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, następnie ułożyć biszkopty.
Trzy łyżeczki żelatyny rozpuścić w 1/3 szkl wrzątku. Dodać śmietanę i cukier puder, dokładnie wymieszać.
Jedną łyżeczkę żelatyny rozpuścić w 1/4 szkl wody. Rabarbar umyć, pokroić łodygi, wrzucić na patelnię, dodać cukier i łyżkę wody. Smażyć, aż będzie miękki, zmiksować, dolać żelatynę, wymieszać.
Na tartę wylać białą masę, wstawić do lodówki, by zastygła. Na zastygniętą masę śmietankową wylać masę rabarbarową i ponownie wstawić do lodówki.