

Tarta z rabarbarem i owocami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 gr
zimne masło	120 gr
cukier 2 łyżki	
żółtko jajek	
jajko	
szczypta soli	
budyń waniliowy (niesłodzony)	
cukier	3 łyżki
mleko	500 ml
2 łyżki cukru	
trochę mąki	
rabarbar	3 łydygi
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę połączyć z masłem, rozdrobnic, dodać pozostałe składniki razem zagnieść w ciasto, zawinąć w folię spożywczą i na 1h do lodówki. po wyjęciu odciąć kawałek, pozostałą dużą częścią wylepć dno i boki formy wysmarowanej wcześniej masłem. Wstawić na 10 minut do piekarnika w 180st. Małą część ciasta rozwałkować i pociąć na długie paski.

Rabarbar pociąć na kawałeczki, zasypać 3 łyżkami cukru i odstawić na min 1h żeby puścił sok. Sok odlać. mieszankę owocową rozmrozić, odsączyć na sitku. Budyń ugotować z 500ml mleka wg wskazania na opakowaniu. Lekko przestudzić. Na podpieczone ciasto wyłożyć budyń, na to owoce (mieszankę lekko oproszyć mąką żeby owoce rozmrożone nie puściły za dużo soku do budyń), na to rabarbar i przykryć paseczkami z ciasta. Do piekarnika na 20 minut. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem. Pyszne rzeskie ciasto