

Ciasto z rabarbarem i truskawkami



MONIKA261



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	40 dag
rabarbar	30 dag
mleko	300 ml
jaja	5 szt
cynamon	do smaku
miąższ laski waniliowej	do smaku
cukier	10 dag
Biskopt	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, osuszyć. Rabarbar umyć, osuszyć i pokroić w 2-centymetrowe kawałki. Formę tortową wysmarować masłem i ułożyć w niej biskopt, a na nim truskawki i rabarbar. Jajka rozmącić z mlekiem, dodać cukier, doprawić cynamonem i wanilią. Połączyć ciasto masą i wstawić do piekarnika. Piec około 30-40 min w piekarniku nagrzanym do temp. 180-200 stopni C.