

## Ciasto kombinowane



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1/2 kg
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>margaryna</b>	25 dag
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>śmietana 12%</b>	3 łyżki
<b>rabarbar</b>	30 dag
<b>rodzynki</b>	1/2 szklanki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>starte suchary</b>	2-3 łyżki
<b>dżem morelowy</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto :

margarinę utrzeć z 1/2 szklanki cukru i cukrem waniliowym ,dodać mąkę, proszek do pieczenia,sól,żółtka i śmietanę ,zagnieść ciasto i schłodzić .Po około 1 godzinie ciasto podzielić na dwie części ,jedną wyłożyć dno wysmarowanej formy ,na ciasto wyłożyć nadzienie z rabarbarem ,na to piana z białek i porwana reszta ciasta.

Nadzienie:

Rabarbar pokroić w mniejsze kawałki ,dodać dżem ,cukier ,rodzynki,1 szczyptę soli i starte suchary ,wszystko dokładnie wymieszać .

Piana:

4 białka ubić z 1/2 szklanki cukru na sztywną bezę .

Ciasto piec około 50 min w gorącym piekarniku ,po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem .