# Tarta jabłkowo-rabarbarowa

**BABCIAGRAMOLKA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **cukier** | 3/4 szklanki |
| **Bułka tarta klasyczna Prymat** | 1/4 szklanki |
| **masło** | 1 łyżka |
| **Cynamon mielony Prymat** | szczypta |
| **wiórki kokosowe** | 1/2 szklanki |
| **jabłka** | |
| **rabarbar** | |

**Ciasto kruche:**

| | |
|---|---|
| **mąka pszenna** | 370 gramów |
| **cukier puder** | 120 gramów |
| **Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat** | 2 łyżeczki |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |
| **masło** | 200 gramów |
| **żółtko jajek** | 2 sztuki |
| **śmietana 12%** | 2 łyżki |

**Dodatkowo:**

**groch**

**papier do pieczenia**

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Przygotowanie ciasta:**
Na stolnicę przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dodać zimne, pokrojone na kawałki masło, śmietanę, wsypać cukier puder i cukier z prawdziwą wanilią oraz wbić żółtka. Ciasto wyrabiać krótko, aż do powstanie gładkiej masy.
Przygotować formę do tarty poprzez natarcie jej masłem i wysypanie bułką tartą. Z gotowego ciasta wyciąć krążek o średnicy 4 cm większej niż foremka do tarty. Wyłożyć formę ciastem dociskając spód i brzegi. Położyć na cieście papier do pieczenia i wsypać na niego groch, fasolę lub ryż grubą warstwą
Piekarnik nagrzać do 180 stopni i wstawić ciasto na około 20 minut.
W tym czasie obrać i pokroić rabarbar oraz jabłka. Zasypać połową cukru oraz cynamonem.
Po wyjęciu z piekarnika usunąć z formy papier do pieczenia wraz z wysypanym grochem.
Przygotowane owoce odsączyć z nadmiaru soku.
Upieczone ciasto posypać 2 łyżkami bułki tartej. Pozostałą bułkę tartą wymieszać z cukrem, owocami i wiórkami kokosowymi. Tak przygotowane owoce wyłożyć na ciasto i ponownie wstawić do piekarnika na 25 minut.
Podawać na ciepło z lodami waniliowymi lub ostudzone - jak kto woli.