

Krucha tarta z rabarbarem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 gotowego ciasta kruchego - mrożonego

3/4 SZKLANKI CUKRU

1/4 szklanki bułki tartej

1 łyżka masła

papier do pieczenia

groch

(do obciążenia papieru do pieczenia) 1 szkl.

rabarbar

2 szklanki (pokrojony i obrany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ciasta wyciąć krążek o średnicy 4 cm większej niż foremka do tarty (wystarczy położyć foremkę na ciasto i obkroić w koło z 4 cm zapasem .Foremkę do tarty (taka średnicy małej tortownicy) natrzeć masłem i wysypać bułką tartą .Wyłożyć ciastem formę dociskając spód i brzegi .Położyć na cieście papier do pieczenia i wysypać na niego groch , fasolę lub ryż grubą warstwą (zapobiega to odstawaniu ciasta od brzegów).

W czasie gdy ciasto się piecze obrać i pokroić rabarbar .Zasypać do połowy cukru.

Piekarnik rozgrzać do 180 * C . Wstawić ciasto. Piec 20 minut. Wyjąć z piekarnika i usunąć papier z wysypanym na nim grochem.

Odsączyć rabarbar .Ciasto posypać 2 łyżkami bułki tartej .Resztę bułki wymieszać z cukrem i rabarbarem . Wyłożyć na ciasto. Wstawić do piekarnika i piec ponownie przez 25 minut.

Wyjąć .Podawać na ciepło z lodami waniliowymi lub ostudzone- jak kto woli(to posypałam cytrynowymi groszkami ale to tylko tak dla oka)

Te gotowe ciasto to dla mnie zbawienie. Nie lubię pieczenia ciast a dzięki temu , że jest mrożone francuskie i kruche mogę coś zrobić.