PLACEK Z RABARBAREM



SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

upieczony kruchy spod	1 opakowanie
rabarbar	800 gram
mleko	300 ml
cukier	150 g
żółtko jajek	3 szt
mąka ziemniaczana	1 lyzka
wanilia	do aromatu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rabarbar oplukac.osuszyc,przekroic na kawaleczki.Rozgotowac w 100 ml wody i przetrzec przez sito lub zmiksowac blenderem
Przygotowac krem.utrzec zoltka z cukrem i starta wanilia.Dodac make ziemniaczana,wymieszac i powolii wlewac gorace mleko.Ubijac na parze,az zgestnieje,wymieszac krem z przetartym rabarbarem.Wlac na upieczony spod i wlozyc do piekarnika na okolo 30 minut w temperaturze 160 stopni