

Placek z rabarbarem



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	50 dag
margaryna	25 dag
cukru	25 dag
żółtko jajek	3
białko	3
cukru	15 dag
Biszkopty	10 pokruszone
rabarbar	1,5 - 2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekac margarynę dodać cukier, żółtka i szybko zagnieść ciasto. uformować z niego kulę i zawinąć w folię spożywczą włożyć na 2 godziny do lodówki. Rabarbar umyć, osuszyć, obrać z zewnętrznej cienkiej skórki i pokroić na kawałki długości 3 cm. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni. Ciasto rozwałkować na oprószonej mąką stolnicy, a następnie przenieść je na blachę i ponakłuwać widelcem. Wysoko wylepić ciastem brzegi blachy. Posypać drobno pokruszonymi biszkoptami. rabarbar ułożyć gęsto i równomiernie na cieście. Piec w piekarniku 30 minut. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać stopniowo 15 dag cukru. lekko przestudzony placek posypać 3-5 łyżkami cukru kryształu i pokryć równomiernie pianą. Zapiekać w lekkim piekarniku przez 10-15 minut (aż lekko zbrązowieje)