Ciasto z rabarbarem i truskawkami



ZAUBERI1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2.5 szklanka
cukier puder	3 łyżka
masło	3/4 kostka
cukier	1 i 1/4 szklanka
mąka	1/3 szklanka
sól	szczypta
żółtko jajek	9
słodka śmietanka 30 %	1.5 szklanka
białko	9
cukier puder	3/4 szklanka
truskawki	1.5 (pokrojone)
rabarbar	6 (pokrojony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Mąkę (2.5 szklanki) wymieszać z cukrem pudrem (3 łyżki) i posiekanym masłem (3/4 kostki), aż utworzą się drobne grudki – tak jak na kruszonkę. Formę wyłożyć papierem do pieczenia i jej dno wylepić przygotowaną mieszanką, dobrze wciskając ją w dno formy. Piec w temperaturze 180ºC przez około 10-12 minut, do lekkiego zrumienienia. W dużej misce wymieszać mąkę, cukier i sól. Żółtka roztrzepać, wymieszać ze śmietanką i połączyć z suchymi składnikami. Całość dokładnie wymieszać. Dodać rabarbar i truskawki, lekko wymieszać i wylać na podpieczony spód. Piec w temperaturze 180ºC, przez około godzinę. Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier puder (3/4 szklanki), a następnie wyłożyć na upieczone ciasto. Całość piec jeszcze przez około 10 - 15 minut, aż beza się zrumieni. Przepis pochodzi z blogu \"Tak sobie pichcę\"