Placek z rabarbarem na tortownicy

ANJA3107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
cukier	240 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 szt
jajko	1 szt
masło	85 g
rabarbar	750 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 płatków
budyń waniliowy	1 torebka
mleko	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysyp mąkę na stolnicę, zrób wgłębienie, dodaj 65g zimnego masła. Wbij jajko, dodaj proszek do pieczenia i szybko wyrób ciasto. Włóż do lodówki na pół godz. Rabarbar potnij w kawałki. Włóż do garnka, dodaj 125g cukru i zagotuj. Dodaj namoczoną żelatynę, wymieszaj i schłodź. Ciastem wyłóż tortownicę i piec ok 10 min. Ugotuj budyń z mlekiem, dodaj resztę masła i cukru, wymieszaj i odstaw. Na tartę rozłóż krem budyniowy, zalaej galaretką rabarbarową. Włóż do lodówki.