

jabłkowy rabarbar w cieście ucieranym...



jej kulinari lubię

W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
masło lub margaryna	1/2 kostki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
mąka tortowa	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 czubata łyżeczka
rabarbar	1/2 kg
jabłka prażone	1 litr
kisiel truskawkowy	1 opakowanie
woda	1/2 szklanki
cukier	2 łyżki
cukier puder	- do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 miałam porcje rabarbaru zamrożone i taki użyłam jak również litrowy słoik prażonych jabłek
- rabarbar zamrożony opłukać ciepłą wodą i dodać do garnka razem z jabłkami
- wsypać cukier i wlać wodę - zagotować
- gotować z 5 minut na mniejszym ogniu mieszając
- kisiel wymieszać z ciut wodą i zagęścić owoce - odstawić do wystudzenia
- KROK 2 jajka, cukier, miękka palma, cukier waniliowy wszystko utrzeć mikserem do białości
- wsypać mąkę z proszkiem i mikserem utrzeć na dość gęste ciasto
- KROK 3 tortownica 22cm - dno wyłożyć papierem do pieczenia, boków nie smarować niczym
- na dno wyłożyć 3/4 ciasta - zimne kisielowe owoce - resztę ciasta
- KROK 4 piec w 200C około 40-45 minut
- ostudzone ciasto posypać pudrem cukrem
- KROK 5 ciasto jest po prostu pyszne.....SMACZNEGO!!!