

Ciasto Eli z rabarbarem



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
mąka pszenna	3 szklanki
cukier puder	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1 szklanka
rabarbar	1 kg
cukier	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
kisiel wiśniowy	2 sztuki
białko	5 kilka szt.
żółtko jajek	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z margaryny, mąki, cukru pudru, żółtek i proszku do pieczenia zagnieść kruche ciasto. 1/3 zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika. Resztę ciasta rozwałkować i wyłożyć na blachę. Rabarbar obrać, pokroić na kawałki, przesmażyć z cukrem i ostudzić. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać suche kisiele i dalej ubijać. Ciasto nakłuć widelcem, posypać bułką tarta, wyłożyć rabarbar, ubitą pianę z kisielem i na wierzch potrzeć ciasto z zamrażalnika. Piec około 45 minut w temp. 180 stopni C. Wystudzone ciasto posypać cukrem pudrem. Smacznego!