

CIASTO RABARBAROWE Z BEZĄ I KISIELEM



MYSZA620



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	3 SZKLANKI
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło roślinne w kubeczku	250 g
cukier puder	1 szklanka
cukier	1 szklanki
jajko	4 szt
rabarbar	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
kisiel truskawkowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsyp 3 szklanki mąki krupczatki, dodaj 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 1 szkl. cukru pudru-wymieszaj,dodaj 250 g masła roślinnego i 4 żółtka-zrób kruszonkę.Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia,rozsyp 3/4 kruszonki, dociśnij wałeczkiem do ciasta lub ręką.
- KROK 2 umyj rabarbar i pokrój go na ok 1-3 cm kawałeczki
- KROK 3 Rozsyp na cieście ze 3 łyżki bułki tartej(aby sok z owoców nie zrobił zakalca z ciasta).Na to rozłóż pokrojony rabarbar wymieszany z 3 łyżkami cukru i 2 łyżkami bułki tartej (fajnie dodać trochę truskawek,aby nie było za kwaskowate)
- KROK 4 Ubij 4 białka z 1 szkl. cukru i 1 op. kisielu truskawkowego, rozsmaruj na owocach
- KROK 5 Na pianę rozsyp resztę kruszonki i do piekarnika nagrzanego do 165 stopni na 1 godzinę.

KROK 6 potem posypać cukrem pudrem lub brązowym cukrem

KROK 7 niebo w gębie-SMACZNEGO!!!!