

Rabarbar pod pianką i kruszonką



PASJA PATKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna 250 gram

masło 125 gram

cukier 3 łyżki

cukier waniliowy

proszek do pieczenia 2 łyżeczki

jajko 2

owoce

rabarbar 1 kg

cukier 1 szklanka

piana

białko 3

cukier 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mąkę wysiekać z masłem, dodać cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i jajka. Dobrze wymieszać i sprawnie zagnieść na jednolite ciasto. 1/3 ciasto włożyć do zamrażalnika, a pozostałą część do lodówki na 40minut.

Piekarnik nagrzać do 180stopni. Formę natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia.

KROK 2 Pokrojony rabarbar włożyć do garnka, wymieszać z cukrem, podlać odrobiną wody i gotować na małym ogniu, aż rabarbar puści sok i zmięknie (niecałe 10minut). Białka z cukrem ubić na sztywną pianę.

KROK 3 Ciastem z lodówki wykładamy spód formy. Na to wykładamy masę rabarbarową (dobrze jest wcześniej trochę odsączyć owoce), przykryć pianą, a na wierzch zetrzeć ciasto z zamrażalnika.

Piec 35 minut, aż ciasto będzie rumiane.