

Placek sezonowy - z rabarbarem



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
żółtko jajek	5 sztuk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	1 kostka
cukier puder	3 łyżki
śmietana	1/2 szklanka
białko	5 sztuk
cukier	1 szklanka
rabarbar	
kisiel truskawkowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto wyrabiamy. Część wkładamy do zamrażalnika. Ubić białka, nadal ubijając dodawać cukier, na koniec kisiel. Ciasto rozwałkować na blaszkę, nałożyć pokrojony rabarbar i wylać na to pianę. Na wierzch zetrzeć na grubej tarce kruszonkę z ciasta. Piec ok 1 godzinę w temp. 200-220 C. Można wykonać ten przepis z innymi sezonowymi owocami, ale najlepszy jest z rabarbarem :)