Francuskie romby z rabarbarem

JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie XXL
rabarbar	3 łodygi
żółtko jajek	1 do smarowania brzegów
cukier trzcinowy	do posypania
mleko	1,5 szklanki
budyń śmietankowy	1 opakowanie
żółtko jajek	do budyniu
cukier	do smaku do budyniu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Połowę mleka zagotowujemy. W drugiej połowie rozpuszczamy budyń i żółtko. Mieszaniną zalewamy gotujące mleko. Gotujemy budyń i słodzimy do smaku. Gotowy odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.

KROK 2 Rabarbar myjemy, osuszamy i kroimy w około 0,5 cm plasterki.
Ciasto francuskie rozwijamy i dzielimy na 8-10 kwadratów.

KROK 3 Nożem nacinamy po przeciwnych rogach dwa duże „L”. Otrzymaną ramkę, boki przeplatamy na przeciwne strony i lekko dociskamy.

KROK 4 Środek otrzymanych ciastek wypełniamy ugotowanym budyniem. Na budyniu układamy kawałki przygotowanego rabarbaru.

KROK 5

Brzegi ciasta smarujemy roztrzepanym żółtkiem. Całość (brzegi i owoce) posypujemy cukrem trzcinowym.
Ciasteczka wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 20 minut w 200°C. Po upieczeniu studzimy. Przed podaniem można ciasteczka dodatkowo oprószyć cukrem pudrem.