Kruche ciasto rabarbarowo - brzoskwiniowe na mące pełnoziarnistej



RENATA9

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto kruche	
mąka pełnoziarnista	pszenna 2 szklanki
cukier trzcinowy	1/2 szklanki
masło	200 g
żółtko jajek	4 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Dodatkowo	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
Piana	
białko	4 sztuki
sól	1 szczypta
galaretka wiśniowa	1 opakowanie
Owoce	
rabarbar	8 dużych łodyg
brzoskwinie w puszce	1 cała puszka
cukier	2 łyżki do rabarbaru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Obrać rabarbar ze skóry, pokroić na mniejsze kawałki i zasypać cukrem, odstawić.
KROK 2	Do miski wsypać mąkę pszenną pełnoziarnistą, dosypać cukier trzcinowy, masło pokroić na mniejsze części, wbić żółtka oraz wsypać proszek do pieczenia.
KROK 3	Wyrobić na jednolitą masę i schłodzić w lodówce.
KROK 4	Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, a na papier rozłożyć 2/3 ciasta. Podpiec w piekarniku przez 15 - 20 minut w 180 stopniach C.
KROK 5	Ubić białka na sztywno ze szczyptą soli. Do ubitej piany dodać galaretkę wiśniową i troszkę zmiksować.
KROK 6	Upieczony i chłodny spód posypać bułką tartą. Poukładać połówki brzoskwiń oraz wyłożyć rabarbar odsączony z nadmiaru soku.
KROK 7	Rozłożyć pianę na owoce.
KROK 8	Na pianę poskubać resztę ciasta.
KROK 9	Wstawić blachę z ciastem do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec przez 50 minut.
KROK 10	Chłodne ciasto obsypać cukrem pudrem. Smacznego !