

CIASTO RABARBAROWE Z MASĄ ORZECHOWĄ



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna lub masło	17 dag
skórka cytrynowa otarta z	1 cytryny
cynamon	1/2 płaskiej łyżeczki
cukier¹⁵	dag
żółtko jajek	3 szt
mąka	280 g
proszek do pieczenia	8 g
mleko	2 - 4 łyżki
cukier puder	2 łyżki
sól	szczypta
rabarbar	1 kg
sok cytrynowy	1 łyżeczka
cukier	32 dag
cynamon	szczypta
białko	6 szt
orzechy laskowe	10 mielone
orzechy laskowe	20 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło lub margarynę lekko posolić, dodać otartą skórkę z cytryny, cukier, żółtka i utrzeć na pulchną masę.

Gdy cukier się rozpuści, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, cynamon i ucierać, dolewając mleko.

Blaszkę wyłożyć pergaminem, po czym rozsmarować ciasto.

Rabarbar obrać, pokroić na 2 cm kawałki, osączyć na bibule kuchennej.

Białka posolić, ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier.

Gotowa masa białkowa powinna być sztywna i lśniąca.

{ Białka ubije się na sztywną pianę jeśli sprzęt przez nas używany będzie całkowicie oczyszczony z tłuszczu }

Na koniec dodać cynamon i sok cytrynowy.

Do ubitych białek włożyć rabarbar, wsypać mielone i posiekane orzechy, wymieszać, po czym równomiernie rozprowadzić masę na cieście.

Oprószyć cukrem pudrem i wstawić do nagrzanego piekarnika.

Piec w temperaturze 180 stopni C.przez 35 minut.