

Szarlotka z rabarbarem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
cukier puder	3 łyżki
masło	10 dag
jaja	2 szt
żółtko jajek	2 szt
śmietana	4 łyżki
spirytus	3 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
rabarbar	40 dag
cukier	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać masło i posiekać. Następnie wlać spirytus, śmietanę, dodać żółtka, jajka, cukier puder i zagnieść ciasto. Połowę ciasta rozwałkować włożyć na dno i boki przygotowanej formy. Rabarbar pokroić na drobne kawałki, udusić w niewielkiej ilości wody, dodać cukier, wymieszać i przestudzić. Marmoladę z rabarbaru wyłożyć na ciasto, rozwałkować drugą połowę ciasta i przykryć marmoladę, zlepić brzegi. Piec około 40 minut w temp 180 stopni. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.