





przepisy.pl

## Ciasto z rabarbarem i budyniem



 25 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C  22x28 cm

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- cynamon - 0.5 łyżeczek

### masa:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka
- twaróg sernikowy - 600 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- jajka - 3 sztuki
- rabarbar - 500 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź. W misce wymieszaj mąkę z cukrem, cukrem wanilinowym, cynamonem i rozpuszczoną Kasią, tak by powstała kruszonka.
2. 3/4 kruszonki przełóż na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę o wymiarach 22x28 cm i lekko dociśnij. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 15 minut.
3. Rabarbar umyj, osusz i potnij na 5 centymetrowe kawałki. Cytrynę sparz, osusz, zetrzyj z niej skórkę i wyciśnij sok.
4. Kasię utrzyj z cukrem pudrem i skórką z cytryny. Dodaj jajka, twaróg, sok z cytryny i budyń w proszku, wymieszaj.
5. Masę serową wyłóż na podpieczony kruchy spód i równo rozprowadź.
6. Na masie ułóż kawałki rabarbaru i posyp pozostałą kruszonką. Wstaw ponownie do piekarnika i piecz około 45 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)