



przepisy.pl

KRUCHE CIASTO Z RABARBAREM



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160-170°C °C 

Składniki:

ciasto kruche

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- żółtko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie

beza

- białko - 6 sztuk
- cukier - 0.25 szklanek
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie

wierzch

- rabarbar - 70 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodać cukier, miękką Kasie, żółtka, proszek do pieczenia i aromat waniliowy.
2. Wyrobić ciasto kruche i włożyć do zamrażarki na 20 minut.
3. Następnie podzielić ciasto na 2 części.
4. Jedną część ciasta rozwałkować i położyć na blachę.
5. Drugą część ciasta odłożyć na posypkę.
6. Rabarbar obrać, pokroić w kostkę i ułożyć na surowym cieście.
7. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i dalej ubijać.
8. Następnie dodać kisiel i delikatnie wymieszać.
9. Powstałą masę wylać na rabarbar.
10. Na bezę położyć posypkę zrobioną z połowy ciasta kruchego.
11. Piec około 40 minut w 160-170oC.
12. Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.