




przepisy.pl

Krucze ciasto z rabarbarem i bezą



 25 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C  20x20 cm

Składniki:

- mąka - 120 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- zmielone migdały - 50 gramów
- cukier - 50 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- białka - 5 sztuk
- drobny cukier - 350 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- rabarbar - 500 gramów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- płatki migdałowe - 10 gramów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta siekamy nożem na stolnicy i zagniatamy gładkie ciasto. Zawijamy w folię i odkładamy na 30 minut do lodówki.
2. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i wylepiamy nim dno wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 20x20 cm. Nakłuwamy ciasto widelcem i wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na 15 minut.
3. Rabarbar myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy na kawałki o długości około 2 cm.
4. Na podpieczony spód wykładamy kawałki rabarbaru i lekko oprószamy mąką ziemniaczaną.
5. Białka ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy stopniowo cukier i cały czas miksujemy, aż masa będzie gęsta i lśniąca. Pod koniec miksowania dodajemy mąkę ziemniaczaną.
6. Masę bezową wykładamy na rabarbar. Pieczemy w temp. 180°C przez ok. 15-20 min do lekkiego zarumienienia. Następnie wyłączamy piekarnik i zostawiamy w nim ciasto jeszcze na 25 minut. Wyjmujemy z pieca i zostawiamy do wystygnięcia. Przed podaniem posypujemy uprażonymi na suchej patelni migdałami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl