





przepisy.pl

# Kruchy torcik z rabarbarem



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka tortowa - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta
- zimna woda - 6 łyżek

### nadzienie

- rabarbar - 1 kilogram
- starta skórka z połowy pomarańczy
- sok z połowy pomarańczy
- rodzynki - 0.5 szklanek
- cukier puder - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### wierzch

- lukier pomarańczowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Umyty rabarbar kroimy w kostkę, łączymy z pozostałymi składnikami nadzienia i odstawiamy w chłodne miejsce.
2. Z suchych składników ciasta robimy kruszonkę, dodajemy lodowatą wodę, zagniatamy ciasto i od razu rozwałkowujemy 2 placki.
3. Większym wykładamy spód średniej wielkości tortownicy, nakłuwamy ciasto w kilku miejscach widelcem, rozkładamy nadzienie, przykrywamy mniejszym krążkiem.

---

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)