





przepisy.pl

Placek z rabarbarem i bezą



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- rabarbar - 5 sztuk
- cukier - 2 łyżki
- białko - 3 sztuki
- cukier puder - 6 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto zagniatamy i tworzymy kulę, owijamy folią i wstawiamy do lodówki na 30 min.
2. Po schłodzeniu ciastem wykładamy formę na tartę (ja wykonałam w zwykłej tortownicy o śr. 26 cm) i widelcem nakłuwamy całą powierzchnię, aby zapobiec powstawaniu podczas pieczenia bąbli.
3. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na 10 min. w temp. 200 C.
4. Rabarbar kroimy na niewielkie kawałeczki i posypujemy cukrem.
5. Białka ubijamy na sztywno pod koniec dodając cukier.
6. Na podpieczone ciasto wykładamy rabarbar oraz robimy kleksy z ubitych białek. Pieczemy w temp. 180 C do zbrązowienia bezy. Smacznego.

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