





przepisy.pl

## Tarta z rabarbarem i malinami



 85 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C

 forma do tarty 24 - 26 cm

### Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- zmielone orzechy laskowe - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 150 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- śmietana 30 % - 2 łyżki
- rabarbar pokrojony w 1 cm kawałki - 500 gramów
- maliny (mogą być mrożone) - 200 gramów
- cukier kryształ - 3 łyżki
- skrobia kukurydziana - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki do spodu łączymy w misie i zagniatamy na jednolitą masę. Wyklejamy formę (spód i boki)  $\frac{3}{4}$  ciasta i wykładamy na nią folię aluminiową tak, aby dobrze i równo zapiekły się boki.
2. Resztę ciasta chowamy do lodówki. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 180 °C przez około 12-15 minut. Po 10 minutach pieczenia zdejmujemy folię z ciasta i wstawiamy ciasto z powrotem do piekarnika na kolejne 5 minut do uzyskania jasnobrązowego koloru.
3. Wszystkie składniki warstwy owocowej umieszczamy w naczyniu i mieszamy tak, aby skrobia kukurydziana pokryła równomiernie owoce.
4. Następnie wymieszane składniki warstwy owocowej przekładamy do wystudzonej formy, ścieramy resztę ciasta z lodówki na tarce o grubych oczkach i posypujemy uzyskaną kruszonką. Ciasto pieczemy w temperaturze 180 °C przez około 35-40 minut do zarumienienia kruszonki. Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto posypujemy cukrem pudrem.

---

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)