

# Ciasto kruche z Rabarbarem bezą i kruszonką



Autor: **SłodkiSmakPasji**  
Przepisów: **155** Ocena: **1400**



> 6 os.



60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Średnica formy 26cm
- 3 szklanki maki pszennej ok.480g
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 ŻÓLTEK
- 5 łyżek cukru, cukier waniliowy
- 3 łyżki smietany
- 200g masła
- Na beze: 5 białek, szklanka cukru ok.220g, szczypta soli, 2 budynie waniliowe (bez lub z cukrem)
- 600g rabarbaru, 2 łyżki cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski miksera lub na stolnicy przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodajemy masło, siekamy lub mieszamy w mikserze dodając po jednym żółtku, cukier i śmietanę. Wszystkie składniki łączymy. Jeżeli ciasto będzie za kruche można dodać jeszcze łyżkę lub 2 śmietany.



- 2 Ciasto przegniesz, 1/5 ciasta dajemy do woreczka lub folii spożywczej i dajemy do lodówki - to będzie na kruszonkę. Resztę ciasta rozwałkować lub rozprowadzić w formie wyłożonej papierem do pieczenia. Formę wkładamy do lodówki.

- 3 W tym czasie umyty rabarbar ,odcinamy listki i końcówkę ,kroimy w kostkę.Młodego rabarbaru nie obieramy.Zasypujemy 2 łyżkami cukru i odstawiamy na bok.



- 4 Do czystej i suchej miski dajemy białka z szczypta soli i ubijamy na sztywno dodając powoli cukier.Następnie dodajemy 2 budynie i za pomocą szpatułki delikatnie łączymy z białkiem.
- 5 Na ciasto wykładamy rabarbar,dajemy piankę bezową i na górę kruszonkę.Pieczemy w nagrzanym piekarniku 200 stopni przez ok.50 min.  
Po wystygnięciu posypujemy cukrem pudrem!SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: