

Ciasto kruche z rabarbarem i jabłkami



Autor: **WaniliowImprowizacje**

Przepisów: **509** Ocena: **4351**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3szkl. mąki pszennej tortowej
- 1szkl. cukru pudru
- 1 mały cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 250g masła/margaryny
- 1 czubata łyżka kwaśnej śmietany
- 2 budynie waniliowe bez cukru
- 5-6 łyżek cukru do budyniu
- 650ml mleka
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej do budyniu
- kilka łydąg rabarbaru
- 2-3 jabłka
- 2 łyżki cukru do posypania owoców
- cukier puder do oprószenia ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypałam 3 szklanki mąki, 1 szklanekę cukru pudru, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Do składników sypkich wbiłam jajko i żółtko. Wkroiłam zimną margarynę, wlałam zimną śmietanę. Wszystko szybko zagniotłam na jednolite ciasto. Ciasto uformowałam w kulę owinęłam folią spożywczą i schowałam na kilka godzin do zamrażarki. Zamarznięte ciasto podzieliłam na dwie części. Jedną część startam do blachy wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach ok. 25x25cm. 2 szklanki mleka zagotować. 2 proszki budyniowe rozmieszałam z 1 łyżką mąki i 5 łyżkami cukru w 150 ml mleka i wlałam na gotujące się mleko. Budyń gotowałam, ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Odstawiłam do przestygnięcia na kilka minut. Rabarbar umyłam, osuszyłam i pokroiłam na kilkucentymetrowe kawałki. Jabłka obrałam, pozbawiłam gniazd nasiennych i pokroiłam w podobne kawałki jak rabarbar. Gorący budyń wyłożyłam na ciasto. Na budyniu poukładałam jabłka i rabarbar na przemian i posypałam 2 łyżkami cukru. Na wierzch ciasta startam resztę ciasta. Ciasto piekłam ok. 50 minut w temp. 180 stopni. Po upieczeniu ciasto wystudziłam (najlepiej schłodzić w lodówce). Przed podaniem oprószyłam cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: