

Ciasto kruche z rabarbarem i pianką



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26186**



> 6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- rabarbar 90 dag
- cukier waniliowy 16 g (do wymieszania go z pokrojonym rabarbarem)
- cukier puder do posypania ciasta
- papier do pieczenia
- herbatniki 50 g (do posypania wyłożonego ciastem dna formy)
- blacha 30/25/6 cm
- Ciasto:
 - mąka pszenna Typ 450 3 szklanki (szklanka 250ml)
 - masło 82% 250 g
 - cukier 2 łyżki
 - żółtka 4 szt.
 - proszek do pieczenia 2 łyżeczki
 - cukier waniliowy 16 g
- Pianka:
 - białka z 4 jajek
 - kisiel cytrynowy 1 opakowanie 38 g
 - cukier 3 łyżki
 - aromat waniliowy kilka kropel
 - sól szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Ze składników na ciasto zagniatamy ciasto. Jedną trzecią ciasta wkładamy do zamrażalnika a pozostałą część ciasta wykładamy dno wyłożonej papierem do pieczenia formy, wierzch posypujemy pokruszonymi herbatnikami. Na tak przygotowane dno formy układamy pokrojony w 2-3 centymetrowe kawałki rabarbar (wcześniej rabarbar mieszamy z cukrem waniliowym 16 g). Z białek i szczypty soli ubijamy sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy kisiel wymieszany z cukrem. Ubitą pianę równo wykładamy na wierzch rabarbaru. Wierzch ciasta posypujemy kawałkami pozostałego ciasta, ścierając go przez wielkie oczka. Ciasto pieczemy około 50 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, grzałki góra/dół. Upieczone ciasto studzimy i ostudzone możemy posypać cukrem pudrem.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: