

Ciasto kruche z truskawkami i rabarbarem

Autor: **Renata9**Przepisów: **106** Ocena: **817**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna 3 szklanki
- Cukier kryształ 3/4 szklanki
- Masło 200 g
- Jajka 3 sztuki
- Proszek do pieczenia 1 1/2 łyżeczki
- rabarbar
- Truskawki świeże
- Kisiel cytrynowy 1 opakowanie
- Bułka tarta 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki pszennej, cukru, żółtek, masła oraz proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Podzielić je na dwie nierówne części. Wstawić na 1 godzinę do lodówki.
Przygotować blaszkę, wyłożyć papierem do pieczenia, wyjąć z lodówki większą część ciasta i wyłożyć na papier. Podpiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez 15 minut, do zrumienienia. Gorące jeszcze ciasto oprószyć bułką tartą. Na ciasto wyłożyć rabarbar (wcześniej oczywiście obrany, pokrojony w drobna kostkę i zasypany cukrem; trzymać rabarbar tak długo aż puści sok, sok można wypić). Na rabarbar wyłożyć ubitą pianę z białek + kisiel cytrynowy + cukier (cukru dodać do smaku, zależy czy ktoś lubi bardziej słodkie, czy też mniej). Następnie na pianie poukładać obrane z szypułek truskawki. Potem skubać i kłaść na truskawki resztę ciasta, które nam jeszcze zostało.
Wstawić gotowe ciasto do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i piec przez około 40 minut do zrumienienia ciasta. SMACZNEGO !!!

Twoje notatki do przepisu: