

# Ciasto z rabarbarem



Autor: **Bella1985**  
Przepisów: **33** Ocena: **403**

> 6 os. > 60 min średnie dostępne



## Składniki:

- 3 jajka
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa rabarbarowa:
- 700g rabarbaru
- 3/4 szklanki wody
- 3/4 szklanki cukru
- 2 galaretki truskawkowe albo wiśniowe
- 1/2 szklanki wody + budyń waniliowy bez cukru
- 250 ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 opakowanie śmietan fix
- 250g serka mascarpone
- 100g herbatników

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy razem z cukrem na sztywną pianę, dodajemy cukier waniliowy. Dodajemy pojedynczo żółtka. Na ubitą masę przesiewamy mąkę, mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia. Delikatnie mieszamy. Masę przelewamy do formy 25x30 cm i pieczemy ok. 25 min w temp. 170 stopni. Po upieczeniu całkowicie studzimy.



- 2 Rabarbar kroimy na mniejsze kawałki, przekładamy do garnka, dodajemy cukier oraz wodę i gotujemy na małym ogniu żeby rabarbar zmieł. W tym czasie budyń rozrabiamy z wodą. Do ugotowanego rabarbaru dodajemy galaretki oraz rozrobiony budyń i dokładnie mieszamy. Chwilę gotujemy by masa zgęstniała. Przygotowaną masę odstawiamy w zimne miejsce do wystudzenia, gdy zacznie tężeć wylewamy na biszkopt. Wkładamy do lodówki by masa całkowicie ztężała. Śmietankę kremówkę ubijamy razem z cukrem pudrem i śmietan fix na sztywno. W osobnej misce miksujemy krótko serek mascarpone, dodajemy ubitą śmietanę, mieszamy. Wykładamy na masę rabarbarową. Na koniec kruszymy herbatniki i posypujemy nimi wierzch ciasta.

Twoje notatki do przepisu: