

# Ciasto z rabarbarem na kruchym cieście z pianką.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **26611**



> 6 os. > 60 min średnie tanie



## Składniki:

- rabarbar 1,2 kg po obraniu
- cukier 20 dag
- budyń śmietankowy 3 opakowania
- cukier puder do posypania ciasta
- blacha 30/25/6 cm
- Ciasto:
  - mąka krupczatka 1 szklanka
  - mąka pszenna Typ 450 2 szklanki
  - masło 1 kostka
  - cukier 3 łyżki
  - żółtka 4 szt.
  - proszek do pieczenia 2 łyżeczki
  - cukier waniliowy 16 g
- Pianka:
  - białka z 4 jajek
  - kisiel poziomkowy z cukrem

## Sposób przygotowania:

### 1 Nadzienie:

Rabarbar myjemy, obieramy ze skórki i kroimy w półtora centymetrowe plasterki, zasypujemy cukrem, mieszamy i odstawiamy na 10 godzin. Po 10 godzinach rabarbar odcedzamy na sicie. Soku powinno być około pół litra, jeżeli nie ma tyle to uzupełniamy zimną, przegotowaną wodą do połowy litra. Budyń gotujemy na soku z rabarbaru. Do ciepłego budyniu dodajemy rabarbar, mieszamy.

### 2 Ciasto:

Ze składników na ciasto zagniatamy ciasto. Jedną trzecią ciasta wkładamy do zamrażalnika a pozostałą część ciasta wykładamy dno wyłożonej papierem do pieczenia formy. Na wyłożone dno formy ciastem układamy rabarbar z budyniem. Z białek ubijamy pianę, pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier i kisiel. Ubitą pianę wykładamy na warstwę ułożonych wiśni. Wierzch warstwy piany posypujemy startym, pozostałym ciastem. Ciasto lekko zamrożone lepiej się zetrze. Ciasto pieczemy około 40-50 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, grzałki góra/dół. Upieczone ciasto studzimy i ostudzone możemy pokroić na porcje i posypać

cukrem pudrem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: