





Ciasto ze śliwkami i rabarbarem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 6 szt.

masło - 20 dag

mąka tortowa - 25 dag

budyń śmietankowy - 4 łyżka

cukier - 1 szklanka

proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

Dodatkowo: -

śliwki węgierki - 0,5 kg

rabarbar - 2-3 laska

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić, ostudzić. Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić jak na biszkopt. Następnie wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i proszkiem budyniowym.

KROK 2: Wlać przestudzone masło i delikatnie wymieszać. Przebrać do wyłożonej papierem do pieczenia dużej blaszki.

KROK 3: Ułożyć wypestkowane śliwki i pokrojony, obrany ze skórki rabarbar.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 30-35 minut. Upieczone zimne ciasto można oprószyć cukrem pudrem.