Ciasto z rabarbarem i pianką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 3 szklanka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
żółtka - 5 szt.
masło - 10 dag
margaryna - 10 dag
śmietana gęsta - 1 łyżka
cukier puder - 10 dag
kakao - 1-2 łyżka
Pianka -
białka z jajek - 5 szt.
cukier - 20 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
ocet - 1 łyżka
sól - szczypta
Pozostałe składniki -
rabarbar - 80 dag
masło - 1 łyżka
bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Ciasto kruche z rabarbarem i pianką to jedno z tych, które uwielbiają moi domownicy.
Polecam, smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier puder, cukier z wanilią, żółtka, masło, śmietanę i margarynę.

KROK 2: Wszystko posiekać, zagnieść ciasto. Odkroić 1/4, podzielić na pół i jedną część połączyć z kakao.

Każdą część oddzielnie zawinąć w folię i włożyć na 15-20 minut do zamrażarki.

KROK 3: Blaszkę o wymiarach 36/24 wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować masłem, posypać bułką tartą.

Na tarce o grubych oczkach zetrzeć dużą kulkę

ciasta.

KROK 4: Następnie wyłożyć obrany ze skórki i pokrojony rabarbar.

KROK 5: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając pod koniec cukier i cukier z wanilią.

Na samym końcu dodać mąkę ziemniaczaną i ocet, delikatnie wymieszać.
Tak przygotowaną piankę wyłożyć na rabarbar.

KROK 6: Na wierzch zetrzeć pozostałe ciasto jasne i ciemne.

Blaszkę z ciastem wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 45-50 minut. Pierwsze 20 minut piekarnik nastawić na pieczenie tylko dół a następnie góra i dół.