Ciasto z rabarbarem pod bezową kołderką

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 20 dag
- masło - 10 dag
- żółtka - 2 szt.
- kakao - 1 łyżka
- czekolada deserowa - 5 dag
- cukier puder - 15 dag
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- rabarbar - 1/2 kg
- cukier kryształ - 1 łyżka
- białka z jajek - 5 szt.
- cukier puder - 25 dag
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 1 + 1/2 łyżka
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę połamać na kawałki, rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać kakao, wymieszać. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, dokładnie posiekać z zimnym masłem. Następnie dodać żółtka, rozpuszczoną czekoladę i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika na 1 godzinę. Lekko zmrożone ciasto zetrzeć na tarce o dużych oczkach na dno przygotowanej formy (pozostawić kawałeczek do posypania po wierzchu.)

KROK 2: Na ciasto wyłożyć obrany, pokrojony na kawałeczki rabarbar, oprószyć cukrem.

KROK 3: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier puder i sok z cytryny. Pod koniec wsypać mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać. Piankę wyłożyć na rabarbar.

KROK 4: Posypać pozostałym startym ciastem, włożyć do nagrzanego piekarnika.

Piec w temp 170 stopni około 40-45 minut.