Tarta rabarbarowa

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- margaryna Bio - 125 g
- mąka - 1 + 1/2 szklanka
- cukier puder - 1/2 szklanka
- śmietana - 1 łyżka
- żółtko - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- rabarbar - 7 szt.
- serek waniliowy - 150 ml
- cukier - 1 szklanka
- jajka Bio - 2 szt.
- mąka ziemniaczna - 1 łyżeczka
- pomarańcza - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wsypać mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia wymieszać. Wbić jedno całe jajko dodać jedno żółtko śmietanę oraz margarynę i szybko zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Rabarbar opłukać, obrać i pokroić na małe kawałki. 3/4 rabarbaru wsypać do rondla wsypać 1/2 szklanki cukru i dodać sok z 1/2 pomarańczy. Całość zagotować aż rabarbar się rozpadnie i część soku wyparuje. Drugą część rabarbaru zasypać 1/2 szklanki cukru i odstawić aby rabarbar puścił sok. Do miski wbić jajko, dodać serek oraz mąkę i mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Ciasto wyjąć rozwałkować i przełożyć do formy nakłuć widelcem i podpiec ok 10 minut w temp 160 stopni. Do serka wymieszanego z jajkiem i mąką dodać rozgotowany rabarbar i wymieszać. Przełożyć na podpieczone ciasto. Położyć kawałki rabarbaru wyjęte z cukru. Piec ok 40 minut w temp. 160 stopni