

• CIASTO DROŻDŻOWE Z RABARBAREM •

Składniki ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 30 gramów Drożdży Babuni
- 5 żółtek
- 3/4 szklanki mleka
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżka masła
- szczypta soli

Składniki pianka:

- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1/3 szklanki oleju
- szczypta soli
- 2 paczki budyniu wanilinowego lub śmietankowego bez cukru (łącznie 80 gramów)

Ponadto:

- 1 kg rabarbaru
- 5 łyżek cukru

Przygotowanie:

Ciasto:

Masło stopić i schłodzić do temperatury pokojowej. Drożdże połączyć z mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Wymieszać i odstawić na 15 minut. Resztę mąki przesiać z solą, resztą cukru i cukrem wanilinowym. Wbić żółtka, dodać stopiony tłuszcz. Wlać zaczyn i zagnieść na ciasto. Prostokątną blaszkę posmarować masłem i wyłożyć ciastem. Przykryć ściereczką i odstawić na około 1 godz. w ciepłe miejsce.

Nadzienie:

Rabarbar umyć i obrać ze skórki, aby pozbyć się włókien. Obrane łyżki pokroić w 1-centymetrowe plasterki. Zasypać 5 łyżkami cukru, wymieszać i odstawić na około 30 – 40 minut. Następnie rabarbar odsączyć na sitku i układać go na lekko wyrośniętym cieście.

Pianka:

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i cukier wanilinowy. Całość zmiksować do rozpuszczenia cukru. Następnie do bezy wsypać proszek budyniowy i zmiksować do połączenia składników (niezbyt długo). Na końcu pozwolić wlać olej. Całość zmiksować na średnich obrotach do uzyskania pianki o jednolitej konsystencji. Piankę wyłożyć na rabarbar i lekko wygładzić.

Ciasto piec w temperaturze 180°C około 50 minut.

Smacznego!