

Ciasto z rabarbarem i kruszonką

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 200g masła roślinnego
- 4 żółtka
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Cukier puder do posypania
- Dodatkowo 3 łyżki kaszy manny



Składniki na nadzienie:

- 600g rabarbaru
- 1 pełna łyżeczka miodu
- 200 g dżemu truskawkowego
- 5 łyżek cukru

Składniki na kruszonkę

- 4 łyżki masła
- 10 łyżek cukru
- 8 łyżek mąki pszennej

Wykonanie:

W misce łączymy wszystkie składniki, zagniatamy ciasto po czym wkładamy je do lodówki na 30min.

Rabarbar myjemy i obieramy ze skórki, po czym kroimy w plasterki o grubości około 1cm. Następnie dodajemy do rabarbaru cukier, miód, dżem i dokładnie mieszamy.

Błazkę o wymiarach 40 cm x 24 cm wykładamy papierem do pieczenia i rozkładamy ciasto na całą blazkę. Wierzch ciasta posypujemy kaszą manną, a następnie wykładamy wcześniej przygotowany rabarbar.

Teraz robimy kruszonkę. Do miski kolejno dajemy masło, cukier i mąkę. Mieszamy ręką do połączenia się składników. Tak przygotowaną kruszonką posypujemy wierzch naszego ciasta. Jeżeli ktoś lubi kruszonkę to dla lepszego smaku może podwoić ilość składników na kruszonkę.

Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 50 min -1godz. Po wystudzeniu ciasto posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

