
SZARLOTKA Z RABARBAREM

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1358 razy.

Składniki ciasta :

20 dag mąki pszennej,
2 łyżki cukru pudru,
2 łyżki margaryny,
2 jaja,
5 dag śmietany,
7 paczka proszku do pieczenia,
1 kieliszek spirytusu,
szczypta soli.

Składniki nadzienia :

25 dag rabarbaru,
20 dag cukru.

Z podanych składników zagnieść ciasto dodając tyle mąki, aby po dokładnym wyrobieniu dało się łatwo i cienko rozwałkować . Połową rozwałkowanego ciasta wyłożyć spód i boki płaskiej formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Rabarbar pokrajany na drobne kawałki udusić w małej ilości wody. Gdy nieco przestygnie, dodać do smaku cukru. Marmoladę położyć na cieście przykryć pozostałym ciastem i zlepić brzegi. Posmarować placek stopionym masłem. Piec 40 minut w gorącym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD