Szarlotka z rabarbarem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3583 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

30 dag margaryny,

3 żółtka,

5 dag (2 czubate łyżki) cukru pudru,

starta na tarce skórka z cytryny,

1 kg rabarbaru,

25 dag (1 szklanka) cukru do rabarbaru,

cukier waniliowy,

2-3 łyżki tartej bułki,

4 białka,

20 dag (niepełna szklanka) cukru do piany

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać żółtka i cukier puder. Połączyć składniki. Ciasto schłodzić w lodówce. Umyty rabarbar oczyścić z włókien, pokroić na drobne kawałeczki i rozgotować z cukrem, nieco odparowując. Trochę więcej niż połowę ciasta wyłożyć do tortownicy (dno i boki do połowy wysokości) i podpiec w gorącym piekarniku. Podpieczone ciasto posypać tartą bułką, posmarować rabarbarem, ponownie posypać bułką, a następnie kruszonką z pozostałego kruchego ciasta. Wstawić do piekarnika i dopiec na rumiano. Ubić pianę z białek, dodając w trakcie ubijania cukier. Zrumienioną szarlotkę wyjąć , przykryć pianą i ponownie wstawić do piekarnika (przestudzonego i nastawionego na najmniejszy płomień). Gdy piana zmieni kolor na jasnosłomkowy, szarlotkę wyjąć .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>