

ZAPIEKANKA RABARBAROWA



1 kg rabarbaru, 4 łyżki cukru, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki likieru Grand Marnier, 2 łyżki konfitury truskawkowej, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, masło

Ciasto: 150 ml śmietanki 36%, 150 ml mleka, 1 laska wanilii, 3 żółtka, 2 całe jajka, 120 g cukru, 20-30 g mąki

Oraz: 2-3 łyżki cukru pudru

■ Rabarbar myjemy i czyszcimy, kroimy na 4-centymetrowe kawałki. Dusimy pod przykryciem z 2 łyżkami wody, cukrem i sokiem z cytryny – powinien zmięknąć, ale nie może się rozpadać. Cedzimy przez sitko, powstały podczas duszenia sok gotujemy bez pokrywy tak długo, aż zgęstnieje i odparuje do mniej więcej połowy objętości. Mieszamy go z likierem, konfiturą i mąką ziemniaczaną, zagotowujemy ponownie, stale mieszając – powstanie gęsty, lśniący sos. Kawałki rabarbaru układamy w wysmarowanej masłem formie do zapiekanek. Robimy ciasto: zagotowujemy śmietankę z mlekiem i ziarenkami wanilii, zdejmujemy z ognia. Ucieramy żółtka i jajka z cukrem, mieszamy z mąką. Powoli, stale mieszając, wlewamy waniliową śmietankę. Masą przykrywamy rabarbar i zapiekamy 20 minut w 180°C. Posypujemy cukrem pudrem i zapiekamy jeszcze 5 minut, aby wierzch się ładnie przyrumienił. Do zapiekanki podajemy sos rabarbarowy.