

TORCIK Z RABARBAREM



Marynowany rabarbar: 800 g rabarbaru,

2 łaski wanilii, 60 g cukru,

3 łyżki dobrego octu balsamicznego

Ciasto: 150 g masła, 80 g cukru,

1 jajko, szczypta soli, 250 g mąki,

7 g (1/2 torebki) proszku do pieczenia

Kruszonka: 100 g stopionego masła,

10 g cukru, 100 g mąki,

100 g mielonych migdałów

Dekoracja: 300 g truskawek, ewentualnie bita śmietana

■ Dzień przed pieczeniem ciasta przygotowujemy marynowany rabarbar. Łodygi oczyścimy i kroimy na kawałki. Mieszymy z ziarenkami wyskrobany-
mi z łasek wanilii, cukrem i octem balsamicznym. Odstawiamy
na noc, aby rabarbar się zamarynował. Na drugi dzień robimy kruche
ciasto, zagniatając wszystkie składniki. Rozwałkujemy 2/3 ciasta,
wyklejamy nim spód tortownicy o średnicy 28 cm. Z reszty ciasta robimy
wałek i doklejamy go do boków tortownicy, formując brzeg. Na kruchym
spodzie układamy zamarynowany rabarbar (marynatę pozostawiamy).
Robimy kruszonkę, rozcierając palcami wszystkie składniki. Posypujemy
rozłożony na cieście rabarbar, pieczemy 50-60 minut w 170°C
z włączonym termoobiegiem. Rabarbarową marynatę gotujemy, aby
nieco odparowała i zgęstniała – to będzie sos, którym skropimy
ciasto. Można też podać je z bitą śmietaną i udekorować truskawkami.