

Krucze ciasto z rabarbarem i lekką budyniową pianką

radoscjedzenia.com/krucze-ciasto-z-rabarbarem-i-lekka-budyniowa-pianka/

May 26, 2015



Idealne ciasto na rozpoczęcie sezonu rabarbarowego. Najlepsza w tym cieście jest pianka – bardzo delikatna, dosłownie rozpływa się w ustach. Jej słodycz idealnie komponuje się z kwaśnym rabarbarem. Oprócz tego, że ciasto jest pyszne, to jeszcze jest bardzo proste do przygotowania. Tylko w ten jeden weekend piekłam je aż dwa razy. Szczerze polecam! Dzisiaj ze szczególną dedykacją dla wszystkich cudownych mam z okazji ich święta :-)

Składniki na kruche ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej (może być również mąka krupczatka)
- 250 g masła lub margaryny, zimnego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

Masło pokroić w kostkę, szybko zagnieść z pozostałymi składnikami ciasta. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie, dodać 1 – 2 łyżki wody. Podzielić na 2 części – około 60% i 40%, każdą zawinąć w folię spożywczą, zamrozić. Tą czynność można zrobić dzień wcześniej.

Blachę o wymiarach 23 x 28 cm wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód zetrzeć na tarce większą część ciasta (60%), lekko przyklepać dłonią i wyrównać. Podpiec na złoty kolor w temperaturze 190^o C przez około 20 minut. Odstawić do całkowitego wystudzenia.

Delikatna budyniowa pianka:

- 5 białek
- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków (można użyć normalnego)
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)
- 2 opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego, bez cukru (2 x 40 g)
- 1/2 szklanki oleju słonecznikowego lub rzepakowego

Ponadto:

- 500 g rabarbaru
- cukier puder do oprószenia

Kiedy podpieczony spód jest wystudzony, zacząć ubijać białka. Po ubiciu na sztywno, powoli, łyżka po łyżce wsypywać drobny cukier i cukier wanilinowy, cały czas ubijając na najwyższych obrotach. Następnie powoli wsypywać proszek budyniowy, cały czas miksując, by dobrze się rozpuścił. Strużką wlewać olej, miksując do połączenia.

Na podpieczony, zimny spód ciasta wyłożyć ubitą pianę. Wyrównać i układać gęsto rabarbar pokrojony w kostkę. Na wierzch zetrzeć resztę zamrożonego ciasta (40%).

Piec w temperaturze 190^o C przez około 30 – 40 minut. Wyjąć, przestudzić, oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego! :)

Źródło: mojewypieki.com