

Ciasto kruche z rabarbarem i truskawkami

Idealny duet – truskawka i rabarbar. Pyszne i łatwe w przygotowaniu ciasto na letnie dni.

24 porcji    łatwy  40 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

400 g mąki
1 szczypta soli
130 g cukru
2 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
2 szt. żółtek
270 g masła (zimnego)
2 łyżki wody (zimnej)

Nadzienie:

500 g rabarbaru
250 g dżemu truskawkowego, niskosłodzonego lub 250 g świeżych truskawek i 2 łyżki cukru

1 Sposób przygotowania:

Wymieszaj mąkę pszenną, sól, cukier drobny i cukier z wanilią. Dodaj żółtka, pokrojone na kawałki zimne masło, zimną wodę i szybko zagnieć. Ciasto podziel na 2 części. 1/3 ciasta zostaw na kruszonkę, a drugą większą część przeznacz na kruchy spód. Oba kawałki ciasta owiń w folię spożywczą i wstaw na 30 minut do lodówki.

Spód blachy o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Większą część ciasta rozwałkuj i przenieś do blaszki. Wstaw blachę do lodówki na ok. 30 minut.

2 Pieczenie:

Schłodzone ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 190 °C
Czas pieczenia: 10 min.

3 Nadzienie:

Rabarbar umyj i pokrój na drobne kawałki. Dżem truskawkowy przelóż razem z rabarbarem do garnka. Wymieszaj i podgotuj przez chwilę, aż dżem się rozpuści i obtoczy cząstki rabarbaru.*

Na podpieczonym spodzie ułóż rabarbar z dżemem truskawkowym, a następnie posyp kruszonką.

4 Pieczenie:

Ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do zrumienienia ciasta. Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Przed podaniem ciasto możesz posypać cukrem pudrem.

Tip from the Test Kitchen

- Zamiast dżemu truskawkowego możesz użyć świeżych truskawek. Pokrój je na małe cząstki, dodaj 2 łyżki cukru i podgotuj przez chwilę z rabarbarem.

Jeżeli nie chcesz podpiekać kruchego spodu, przed nałożeniem owoców na ciasto, możesz posypać nieupieczony spód 30 g kaszy manny. Kasza manna wchłonie soki, które wypłyną z owoców i ciasto nadal będzie kruche.

Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).