

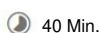
# Krucze ciasto z rabarbarem, wiśniami i budyniem

Krucze, maślane ciasto z owocami i budyniową pianką. Pyszne połączenie rabarbaru i wiśni!

24 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Ciasto kruche:

250 g mąki  
50 g mąki ziemniaczanej  
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera  
1 szczypta soli  
50 g cukru  
200 g masła (zimnego)  
4 szt. żółtek

### Nadzienie:

600 g rabarbaru  
400 g wiśni lub mrożonych bez pestek  
100 g cukru  
80 g mąki ziemniaczanej

### Budyniowa pianka:

4 szt. białka  
190 g cukru  
2 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera  
120 ml oleju

### Do dekoracji:

50 g cukru pudru

## 1 Sposób przygotowania:

Mąki przesiej do miski, wymieszaj z proszkiem do pieczenia i cukrem. Dodaj zimne masło i żółtka, całość zagnieć szybko na jednolite ciasto. Podziel je na dwie części (1/3 i 2/3), zawiń w folię spożywczą i schłódź w lodówce ok. 40-60 minut.

W międzyczasie nagrzej piekarnik do temp. 190°C. Prostokątną blachę o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Schłodzoną, większą część ciasta zetrzyj na tarce równomiernie rozprowadzając na spodzie blachy.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 190 °C**

**Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.**

Upieczony spód wyjmij z piekarnika i obniż temp. do 180°C.



3 **Nadzienie:**

Rabarbar umyj, pokrój na kawałki i włóż do miski, dodaj wypestkowane wiśnie. Wsyp cukier mąkę ziemniaczaną i wymieszaj. Wyłóż na podpieczony spód.

4 **Budyniowa pianka:**

Białka ubij z cukrem na sztywną lśniąca pianę. Do ubitej piany wmiksuuj delikatnie budynie.

Cały czas miksując na wolnych obrotach wlewaj cienką strużką olej.

Gotową piankę wyłóż na owoce. Na wierzch równomiernie zetrzyj pozostałą część ciasta.

5 **Pieczenie:**

Ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do zrumienienia.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.**

Po upieczeniu wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw w nim ciasto na ok. 10-15 minut. Po tym czasie wyjmij ciasto z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.

Przed podaniem wierzch możesz oprószyć cukrem pudrem.

