

Ciasto rabarbarowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: do 1 h

Liczba porcji: 10

Czas pieczenia: 45 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Wyjąć odpowiednio wcześniej jajka z lodówki tak, by osiągnęły temperaturę pokojową.

Krok 2 - Odciąć z rabarbaru liście, a łodyżki umyć, osuszyć o pokroić na plasterki o wielkości około centymetra-dwóch.

Krok 3 - Przygotować tortownicę o średnicy nie mniejszej niż 26 cm - dno wyłożyć papierem do pieczenia, a boki posmarować masłem.

Krok 4 - Nagrząć piekarnik do 180°C.

Krok 5 - Wbić do miski jajka, dodać do nich cukier puder oraz cukier wanilinowy i ubić na wysokich obrotach do uzyskania puszystej konsystencji (ok. 8 min). Cały czas miksując, do masy powoli dodawaj roztopione masło.

Krok 6 - W osobnej misce dokładnie wymieszać mąkę, proszek do pieczenia oraz sodę. Do mokrej masy wsypać niecałą połowę składników suchych i miksować na wolnych obrotach. Powoli dosypać pozostałą część składników suchych.

Krok 7 - Ciasto przełożyć do tortownicy, dodać rabarbar i całość posypać cynamonem.

Krok 8 - Piec ok. 45 min do zarumienienia się ciasta. Suchym patyczkiem sprawdzić czy ciasto jest upieczone.