

# Szybkie, tanie i nieskomplikowane ciasto na kruszonce z rabarbarem

---

Ciasto z „Babcinego” zeszytu, zawsze wychodzi. Poza tym jest niedrogie i pomimo obszernego opisu nieskomplikowane, a przede wszystkim smaczne. Znika za jednym posiedzeniem ☺

## **Kruszonka:**

### **Składniki:**

3 szklanki mąki tortowej  
½ szklanki cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
250 g masła 82% o temperaturze pokojowej  
6 żółtek

### **Wykonanie:**

Składniki sypkie wsypać do miski i wymieszać. Dodać masło, żółtka i wyrobić kruszonkę.

## **Piana:**

### **Składniki:**

6 białek  
Szczypta soli  
2 opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego

### **Wykonanie:**

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Wsypać budynie i delikatnie wymieszać.

### **Owoce:**

Ok. 500-600 g rabarbaru, obrać i pokroić w kostkę dzień wcześniej. Zasypać ½ szklanki cukru. Przed położeniem na ciasto odcedzić z soku.

## **Przygotowanie ciasta:**

⅔ kruszonki przełożyć na blachę (23cmx35cm) wyłożoną wcześniej papierem do pieczenia – na to wyłożyć ubitą pianę z budyniem – rabarbar bez soku – pozostała kruszonka.

Pieczemy w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 170<sup>0</sup>C przez 50 minut.

**Smacznego!!!**

[www.przepisybabci.com.pl](http://www.przepisybabci.com.pl)

