

Witam, dzisiaj w ramach zajęć proponuję abyście wykonali proste, smaczne ciasto rabarbarowe, wszak mamy sezon na rabarbar. Proszę recepturę zamieścić w zeszytcie. Sfotografować swoje ciasto i wysłać mi zdjęcie ciasta i przepisanej receptury na adres: mbisiadecka@wp.pl

CIASTO Z RABARBAREM

Składniki

- 4 jajka
- 1 szklanka drobnego cukru lub cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy
- 1/2 szklanki oleju roślinnego lub roztopionego masła
- 1 i 1/2 szklanki (240 g) mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 500 g rabarbaru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- cukier puder do posypania

Wykonanie

- Jajka wyjąć wcześniej z lodówki i **ogrzać do temperatury pokojowej**. Rabarbar umyć, osuszyć, odciąć liście, łodyżki pokroić na ok. 1/2 cm plasterki.
- Tortownicę o średnicy **minimum 26 cm** posmarować masłem, na dno położyć papier do pieczenia, zapiąć obręcz wypuszczając papier na zewnątrz.
- Jajka wbić do miski, dodać drobny cukier i cukier wanilinowy i ubijać na puszysty jasny krem na wysokich obrotach miksera, przez ok. 10 minut.
- W międzyczasie nagrzać piekarnik do **180 stopni C**.
- Następnie stopniowo, cienkim strumieniem dodawać olej, cały czas miksując, w sumie przez ok. 5 minut.
- Mąkę wsypać do oddzielnej miski razem z proszkiem do pieczenia i sodą, dokładnie wymieszać.
- Przesiać ok. 1/3 mąki do ubitej masy i krótko zmiksować na minimalnych obrotach miksera, dodać drugą część mąki i znów zmiksować jak poprzednio, dodać ostatnią część mąki i zmiksować.
- Ciasto wyłożyć do tortownicy, wyłożyć rabarbar, posypać cynamonem i wstawić do piekarnika.
- Piec przez **około 45 minut**, do suchego patyczka i zrumienienia się ciasta. Wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem.