

REBARBARÁS PITE



Gourmet Baba receptkártya



MI KELL HOZZÁ?

Tészta:

- 180 gr liszt
- 1 csipet só
- 95 g margarin
- 50 g cukor
- 45 ml (növényi)tejföl
- 1 db tojássárgája

Krém:

- 250 ml zabtej
- 4 db tojássárgája
- 1 ek cukor
- 1 tk liszt
- 150 ml hideg (növényi) tejszín

Rebarbarához:

- 500 gr szál rebarbara
- 200 ml víz
- ½ db vaníliarúd kikapart magjai
- 4 ek cukor

CSINÁLJUK MEG!

A tésztához összegyűrjük a hozzávalókat, becsomagoljuk és 30 percre hűtőbe rakjuk.

A rebarbarákat egyforma darabra vágjuk, egy lábasban összeforraljuk a vizet, a cukrot, a vaníliarúd kikapart magjait és 2-3 percre beledobjuk a rebarbarákat, majd szedjük egy tányérra.

A tésztát lisztezett felületen kinyújtjuk, a formába simítjuk, levágjuk a lelógó széleket, 180 fokban sütőben először 10 percig nehezéssel, majd további kb. 20 percig nehezék nélkül sütjük.

A krémhez a tejet, a tojássárgáját, a porcukrot és a lisztet összekeverjük és puding állagúra főzzük, majd kihűtjük. A kihűlt krémalapot robotgéppel kikeverjük és hozzákeverjük a felvert tejszínhabot. A krémet a kihűlt tésztába simítjuk, rárakosgatjuk sorban a rebarbarákat, megszórjuk porcukorral

ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 15 PERC
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 45
PERC

