



Szarlotka z rabarbarem

Składniki

Ciasto

- 150 g mąki tortowej extra
- 50 g cukru pudru
- 100 g masła
- 1 jajo
- 20 g bułki tartej

Nadzienie

- 250 g rabarbaru
- 250 g jabłek
- 200 g cukru

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Siekamy nożem masło na stolnicy, dodajemy cukier puder, mąkę i żółtko i zagniatamy ciasto. Schładzamy przez 30 minut. Następnie wykładamy ciasto do formy, zostawiając wysokie brzegi i pieczemy na jasny kolor. Rabarbar obieramy i kroimy na małe kawałki, zasypujemy połową cukru i wstawiamy do piekarnika na 10 minut (tak by odsączył się sok). Jabłka kroimy na plasterki, zasypujemy cukrem i podgrzewamy w rondelku. Podpieczony spód posypujemy bułką tartą. Odsączony rabarbar i jabłka układamy na spodzie i zapiekamy w piekarniku przez kolejne 10-15 minut. Po wyjęciu z piekarnika kroimy szarlotkę na kawałki i dekorujemy cukrem pudrem.