



# Ciasto z rabarbarem

## Składniki

### Ciasto

- 4 jajka
- 1 szklanka drobnego cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- ½ szklanki oleju roślinnego
- 240 mąki Basia Extra Wypiek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 500g rabarbaru
- ½ łyżeczki cynamonu

## Sposób przygotowania

**Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.**

Rabarbar umyj, osusz, odetnij liście, łodygi pokrój na ok 0,5 cm plasterki. Tortownicę o średnicy 26 cm posmaruj masłem, na dno połóż papier do pieczenia, zapnij obręcz wypuszczając papier na zewnątrz. Piekarnik nagrzej do 180 stopni z funkcją góra-dół. Jajka wbij do miski, dodaj cukier, cukier waniliowy i ubijaj aż powstanie gęsty, jasny krem (około 10min) Następnie stopniowo dodawaj olej, cały czas miksując. Mąkę przesiej do oddzielnej miski razem z proszkiem do pieczenia i sodą. Do masy jajecznej dodaj około 1/3 mąki i krótko zmiksuj na minimalnych obrotach. Kolejno dodaj części mąki i delikatnie miksuj do połączenia składników. Ciasto przelej do tortownicy, wyłóż rabarbarem i posyp cynamonem. Piecz przez około 45 minut aż do zrumienienia i suchego patyczka. Smacznego.