

Tarta z rabarbarem i budyniem

Czas wykonania: 1 h 20 min **Ilość porcji:** 12 kawałków (forma o średnicy 27 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 300 g mąki pszennej
- 125 g masła
- 1 jajko
- 30 g cukru pudru (2 łyżki)
- 40 ml mleka (3 łyżki)
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Masa budyniowa:

- 1 budyń waniliowy bez cukru
- 300 ml mleka
- 25 g cukru (2 łyżki)

Dodatkowo:

- 250 g rabarbaru (5 łodyg)
- 1 łyżkę cukru pudru do posypania



Przygotowanie:

Rabarbar dokładnie umyć i odciąć końcówki. Pokroić łodygi na małe kawałki (5cm).

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać do niej cukier puder, proszek do pieczenia i szczyptę soli oraz zimne masło i wszystko posiekać. Wbić jajko, wlać 3 łyżki mleka i zagnieść na gładkie ciasto. Następnie rozwałkować, przełożyć na blachę do tarty i nakłuć spód widelcem. Tak przygotowane ciasto odstawić do lodówki na minimum 20 minut.

Budyń:

Odlać ½ szklanki mleka (125 ml) i dokładnie wymieszać w nim budyń i cukier. Resztę mleka (175 ml) zagotować. Do gotującego się mleka wlać rozmieszany budyń i zagotować, cały czas mieszając, aby nie powstały żadne grudki, ani budyń się nie przypalił.

Wyciągnąć ciasto z lodówki, na spód ułożyć kawałki rabarbaru, a na wierzch wylać gorący budyn i równomiernie rozsmarować. Całość przykryć delikatnie folią aluminiową i piec przez 35 minut w 200 stopniach.

Gdy tarta ostygnie udekorować cukrem pudrem.