



## Ciasto Powiew Lata

Autor: eureka22

Danie: **Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Do miski wsypać mąkę, pokrojone zimne masło, proszek do pieczenia, cukier oraz żółtka i zagnieść. Podzielić na dwie części, mniejszą na górę i większą na spód ciasta. Zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Większą część ciasta zetrzeć tarką na grubych oczkach na spód blachy i wyrównać. Piec ciasto ok. 25 minut w temperaturze 190°C do zrumienienia. Upieczony spód wystudzić.

### Krok 2

Przygotować warstwę owocową. Truskawki umyć i odszypułkować. Rabarbar obrać i pokroić na kawałki. Umieścić w garnku, dodać cukier i mieszając zagotować. Kiedy owoce są miękkie, rozmieszać mączkę w niewielkiej ilości zimnej wody, przelać do owoców i cały czas mieszając pogotować, by zagaęścić owoce. Odstawić do wystudzenia.

### Krok 3

Białka ubić na średnich obrotach, pod koniec dosypując stopniowo cukier. Całość miksować, aby piana była bardzo sztywna. Do ubitej masy stopniowo dodać budynie. Cały czas miksując, wlewać cienką stróżką olej i krótko miksować, do połączenia składników.

### Krok 4

Na podpieczony spód wyłożyć równomiernie owoce, budyniową piankę i wyrównać. Na wierzch zetrzeć drugą część ciasta. Można posypać płatkami migdałów. Wstawić do nagrzanego do 190 piekarnika na około 40 minut. Smacznego :-)

## Ciasto:

2 szklanki mąki pszennej,

200 g masła Łaciate,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

3 łyżki cukru,

5 żółtek

## Masa owocowa:

500 g truskawek,

500 g rabarbaru,

4 łyżki cukru,

2 -3 łyżki mąki ziemniaczanej,

Ok. 100 ml zimnej wody

## Pianka:

5 białek,

1 szklanka cukru,

2 budynie waniliowe,

½ szklanki oleju słonecznikowego