



# Rabarbarowe z budyniem i migdałami

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

W garnku zagotowuję 500 ml mleka i śmietanę oraz cukier. W miseczce rozrabiam budyń z 200 ml mleka. Wlewam do gotującego się mleka i mieszam aż budyń zgęstnieje. Gorący budyń przykrywam folią spożywczą. Zapobiega to utworzeniu się kożucha. Odstawiam do wystygnięcia.

### Krok 2

Do miski przesiewam mąkę, dodaję zimne pokrojone masło, jajka, żółtko, śmietanę, sól, cukier, proszek do pieczenia. Ciasto kroję nożem i zagniatam szybko. Wstawiam do lodówki na godzinę do zamrażalnika. Blaszke o wymiarach 24 cm na 24 wykładam jej spód papierem do pieczenia. 2/3 ciasta wykładam na spód blaszki, można zetrzeć ciasto na tarce. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 180 stopni góra dół na 20 minut. Wyjmuję blaszkę i studzę. Na zimne ciasto wykładam zimny budyń

### Krok 3

Rabarbar kroję na kawałku, myję i osuszam. Przekładam do miski posypuję cukrem i mąką ziemniaczaną. Wykładam na budyń, i ścieram resztę ciasta na tarce. Migdały bez skórki mielę w blenderze. Posypuję ciasto z wierzchu. Wstawiam do piekarnika temp 180 stopni góra dół na 35 minut aż ciasto się zrumieni.

- ciasto kruche:,
- 200 g masła,
- 250 g mąki pszennej,
- 2 jajka,
- 1 żółtko,
- 1 łyżka śmietany gęstej,
- sól szczypta,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/3 szklanki cukru,
- ,
- budyń:,
- 70 g budyniu śmietankowego,
- 700 ml mleka,
- 80 ml śmietanki łaciatej 30 %,
- 3 łyżki cukru,
- ,
- pozostałe:,
- 500 g rabarbaru,
- 3 łyżki cukru,
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
- 50 g migdałów