

ANIA STARMACH

Tarta bez pieczenia z rabarbarem

Co kupić?

Spód

- 400g ciasteczek typu „Oreo”
- 100g rozpuszczonego masła

Masa

- 500g rabarbaru
- 200g serka mascarpone
- 100g cukru
- 300ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki wody
- mięta do dekoracji

Jak przygotować?

Spód

1. Ciasteczka zmiksuj w robocie kuchennym na „piasek”.
2. Wymieszaj z masłem, wyłóż masę do formy o wymiarach 33×11 cm. Schładzaj w lodówce przez minimum 40 minut.

Masa

3. Rabarbar potnij, aby był tak szeroki jak foremka (polecam użycie podłużnej prostokątnej formy).
4. Na patelnię wlej wodę i cukier. Podgrzewaj, aż cukier zacznie się karmelizować, wtedy dodaj rabarbar. Gotuj przez kilka minut, nie pozwól na to, aby łydzy straciły kształt i się „rozpadły”.
5. Rabarbar ściągaj z patelni i ostudź.
6. Śmietankę ubij, dodaj mascarpone i cukier puder, wyłóż na ciasteczkowy spód.
7. Na wierzchu ułóż rabarbar i udekoruj mięta.