Placek rabarbarowo-truskawkowy

Placek z rabarbarem i truskawkami można przygotować bardzo szybko, jeśli spód upiecze się z gotowego ciasta. Na gotowy spód wykłada się nadzienie, które następnie przykrywa się kratką z ciasta.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

100 g cukru
4 i 1/2 łyżki tapioki
450 g rabarbaru, pokrojonego na kawałki długości 5 cm
450 g świeżych lub mrożonych truskawek, pokrojonych w plasterki
1/3 szklanki soku świeżo wyciśniętego z pomarańczy
4 i 1/2 łyżeczki marmolady pomarańczowej
1/4 łyżeczki skórki otartej z pomarańczy
kruche ciasto na placek dwuwarstwowy o średnicy 23 cm, podzielone na 2 części

PRZYGOTOWANIE:

1) Połączyć cukier z tapioką w dużej misce. Dodać owoce, wymieszać. Dodać sok, marmoladę i skórkę otartą z pomarańczy, ponownie delikatnie wymieszać. Odstawić na 15 minut.

2) Rozwałkować większą część ciasta i ułożyć w formie o średnicy 23 cm. Przyciąć ciasto, tak żeby wystawało 2,5 cm poza krawędź formy. Nałożyć nadzienie. Rozwałkować drugą część ciasta, pociąć je w paski. Ułożyć z nich plecionkę na wierzchu ciasta.

3) Piec placek 20 minut w temperaturze 200°C. Obniżyć temperaturę do 190°C i piec jeszcze 30 minut, aż nadzienie zacznie bulgotać, a rabarbar zmięknie. Ostudzić ciasto na metalowej kratce i przechowywać w lodówce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 329 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 10 mg cholesterolu, 203 mg sodu, 48 g węglowodanów, 2 g błonnika, 3 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock