

Rustykalna tarta rabarbarowa

Czas ogółem **45 min** 15 min Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
6.263 kJ / 1.497 kcal

Tłuszcz: **72,5 g** Białko: **18,5 g**
Węglowodany: **180,5 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

200 g zwykłej mąki
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
1 żółtko
190 g cukru
140 g masła
3 łyżki Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli
500 g rabarbaru
80 ml wody
1 łyżka soku z cytryny
1 laska wanilii
3 gałki lodów waniliowych

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g zwykłej mąki - **0,5 łyżeczki** proszku do pieczenia - **1** żółtko - **40 g** cukru - **140 g** masła - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli
Wymieszaj składniki na ciasto (mąkę, proszek do pieczenia, żółtko, cukier, masło i Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli). Z ciasta uformuj kulę. Zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 30 minut.

Krok 2

500 g rabarbaru - **150 g** cukru - **80 ml** wody - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli - **1 łyżka** soku z cytryny - **1** laska wanilii

Rabarbar umyj, osusz i pokrój na kawałki o długości około 6 cm.

Do rondelka wsyp cukier. Wlej wodę i Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli. Podgrzewaj, aż cukier się rozpuści. Zamiast mieszać, delikatnie zakręć rondelkiem.

Laskę wanilii rozetnij wzdłuż. Dodaj do syropu razem z rabarbarem i sokiem z cytryny. Gotuj przez około 5 minut. Wyjmij kawałki rabarbaru z rondelka i pozostaw do ostygnięcia.

Krok 3

3 gałki lodów waniliowych

Rozwałkuj ciasto. Ułóż rabarbar na środku i zawiń brzegi ciasta. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 30-35 minut.

Tartę podawaj z lodami waniliowymi i resztą sosu sojowo-karmelowego.

