

Ciasto z rabarbarem: przepis na rabarbar

Rabarbar? Rabarbar to taka roślina, która kojarzy mi się z dzieciństwem.

Rabarbar rósł na działce, zrywało się jego łodygi i posypywało cukrem. Rabarbar wykrzywił nam buźki, ale jak żeśmy się pięknie śmiali. cieszyły nas takie małe rzeczy... A potem babcia kroїła go na małe kawałki i przyrządzała wyśmienite ciasto z rabarbarem. Oczywiście koniecznie z dużą ilością cukru pudru.

Teraz mam dla Was pomysł na przygotowanie rabarbaru do ciasta. Kwasować rabarbaru łagodzi cukier (ksylitol), aromatu dodaje wino i skórki z cytrusów.

Lekko cierpki aromat wina wytrawnego został przysłonięty słodkością i aromatem skórki pomarańczowej i cytrynowej.

Do przygotowania tego rabarbaru użyłam białego wytrawnego Muscata Preignes, za który serdecznie dziękuję [Winotece na Rayskiego](#).



winoteka
na Rayskiego 101win



Składniki:

- 2 kg rabarbaru,
- 300 – 400 g ksylitolu,
- 1 butelka muscata Preignes, najlepiej z [Winoteki](#),
- otarta skórka z pomarańczy i z cytryny

Rabarbar umyj dokładnie, następnie obierz ze skórki i pokrój w paski. Do garnka wlej wino, dodaj cukier. Wszystko zagotuj, następnie zmniejsz ogień i poczekaj aż ksylitol zupełnie się rozpuści. Dodaj skórki z owoców. Wrzuć pokrojony rabarbar i gotuj przez kilka minut. Nie rozgotuj rabarbaru, najlepiej wyjmij go, kiedy będzie jeszcze lekko twardy.

Idealnie nadaje się do ciast. Możesz także przełożyć do słoików, zapasteryzować i zostawić na zimowe słodkie zachcianki.

winoteka 101win
na Rayskiego

