

ZAPIEKANY RABARBAR Z KRUSZONKĄ I LODAMI WANILIOWYMI

SKŁADNIKI:

1 kg rabarbaru oczyszczonego

150 g cukru waniliowego

kilka kawałków masła

150 g orzechów laskowych prażonych

100 g mąki

50 g masła (pokrojonego w małą kostkę)

50 g cukru trzcinowego

50 g płatków owsianych

lody waniliowe (do podania)

Rozgrzewamy piekarnik do 190°C. Kroimy rabarbar w kawałki dł. 4-5 cm. Wymieszaj rabarbar z cukrem waniliowym. Rozgrzej patelnię, wrzuć rabarbar i wlej 2 łyżki wody. Dodaj masło i duś przez kilka minut, delikatnie mieszając tak, aby rabarbar za bardzo się nie rozpadł. W międzyczasie przygotuj kruszonkę. Rozgnieć tłuczkiem lub posiekaj uprażone wcześniej orzechy. W misce wymieszaj rękami mąkę z masłem, aż utworzą konsystencję kruszonki. Wsyp cukier trzcinowy, płatki owsiane oraz orzechy i dokładnie wymieszaj. Przełóż rabarbar do żaroodpornego naczynia o pojemności 1,5 – 2 l, a następnie posyp kruszonką. Piecz 20 – 25 minut, aż wierzch kruszonki się zarumieni na brązowo. Odstaw żeby lekko przestygło (max 10 minut). Porcje zapiekanki podawaj na ciepło z lodami waniliowymi lub serkiem mascarpone*.

*UWAGI: Zamiast lodów waniliowych możesz zapiekankę podać z serkiem mascarpone (200 g) wymieszanym z drobno otartą skórką z połówki cytryny.

Jeśli mamy ochotę możemy do rabarbaru dodać truskawki lub inne owoce lub drobno posiekany marynowany imbir (20 g).