

# Jogurtowe ciasto z rabarbarem i bezą

Jest pewne ciasto, które w maju bije rekordy popularności. [Przepis na jogurtowe ciasto z rabarbarem](#) to coroczny hit na Waszych stołach. Tym razem przygotowałam lekko stuningowaną wersję tego ciasta, bo z bezową pianką. [Więcej przepisów z rabarbarem jest tu.](#)

## Jogurtowe ciasto z rabarbarem i bezową pianką

### przepis na jogurtowe ciasto:

- 3 jajka
- 1 i 3/4 szklanki cukru pudru
- szklanka jogurtu naturalnego
- pół szklanki oleju
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 3 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łydóg rabarbaru

### bezowa pianka:

- 2 białka
- 1/4 szklanki cukru

**Jak zrobić jogurtowe ciasto z**

## rabarbarem?

Jajka ubić z cukrem pudrem aż masa podwoi swoją objętość i stanie się jasna. Dodać jogurt, olej, ekstrakt i wymieszać. Po łyżce dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i zmiksować na jednolitą masę. Ciasto wyłożyć do dużej (20×30) blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Rabarbar pokroić na małe kawałki i rozsypać na powierzchni ciasta. Piec przez 20 minut w temp. 180 st.C i w tym czasie ubić białka na sztywną pianę, a następnie po łyżce dosypywać cukier aż masa stanie się lśniąca. Po tych 20 minutach na wierzchu ciasta wyłożyć piankę i zapiekać ciasto przez kolejne 20 minut. Jeśli pianka bezowa będzie się rumienić przykryć ją folią aluminiową od góry.

P.S.

Zajrzyj na mój [INSTAGRAM](#) i [FANPAGE](#) – tu zawsze znajdziesz aktualności.