



Ciasto jogurtowe z rabarbarem i morelami

 6 porcji

 1 godz.

Składniki

- 3 łodygi rabarbaru (grubo pokrojone)
- 5 moreli
- 3 łyżki cukru
- skórka z jednej pomarańczy
- 2 duże jaja
- 4 łyżki cukru
- 400g mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 50ml oleju
- 300g jogurtu greckiego
- Okrągła forma 24 cm

Przygotowanie

1

W naczyniu miksującym umieść pokrojony rabarbar i morele oraz startą skórkę z pomarańczy, zasyp cukrem



2 min



100

2

Mus przełóż do innego naczynia

3

W czystym naczyniu miksującym załóż motylek, wbij jajka, dodaj cukier. Ucieraj jajka z cukrem.



5 min



5

4

Do utartych jajek dodaj przesianą makę z proszkiem do pieczenia, jogurt i olej



1 min



4

5

Piekarnik rozgrzej do temp. 180stopni Okrągłą formę wyłóż papierem do pieczenia. Na dno wlej mus z owoców. Następnie wylej masę na ciasto Ciasto piecz w temperaturze 180 stopni przez 45-50minut. Wystudzone odwróć do góry nogami i posyp cukrem pudrem lub cynamonem.