

Rabarbarina pita z mrvicami



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Priprava:

Za pripravo **rabarbarine pite** penasto zmešamo maslo s sladkorjem, nato vmešamo jajca. Medtem pripravimo **mrvice** tako, da hladno maslo, sladkor in moko zgnetemo, dokler ne začnejo nastajati mrvice.

Rabarbaro olupimo in narežemo na majhne koščke.

Masi dodamo presejano moko s pecilnim praškom.

Testo prelijemo v pekač za pecivo, obložen s peki papirjem, in ga enakomerno razporedimo.

Rabarbarine koščke razporedimo po testu. Nato potresemo z mrvicami in rabarbarino pito pečemo v segreti pečici pri 180 °C 30 minut.

Nasvet:

Nekaj [rabarbare](#) lahko nadomestimo z jagodami. Recept za rabarbarino pito je izredno enostaven za pripravo, pita pa je prava pomladna poslastica.

Čas priprave: 30 do 60 min
Težavnost: Kuhar začetnik
Vrsta menija: torte in pecivo
Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine za 6 porcije:

- 500 g rabarbare
- 250 g masla
- 250 g moke
- 1 zavojček pecilnega praška
- 200 g sladkorja
- 2 žlici vanilijevega sladkorja
- 4 jajca

za mrvice:

- 200 g moke (presejane)
- 100 g sladkorja
- 150 g masla (narezanega na kocke)
- vanilijev strok (ali vanilijev sladkor)