



reteta-video.ro

## Placinta cu Rubarba si Bezea

**Rubarba** este o aparitie recenta pe tarabele din Romania, in ciuda faptului ca este o planta ce creste in special in zona Ardealului. Rubarba si in supermarket, destul de des. Rubarba contine o cantitate destul de mare de calciu in tulpinile rozalii, dar si c importante de vitamina A, C si fier. Folosite in China de mii de ani ca laxativ natural, tulpinile de rubarba sunt ideale pentru de racoroase de vara. Se foloseste cel mai frecvent pentru deserturi, dar poate fi consumata si murata sau sub forma de suc de alaturi de capsuni sau banane. Gustul dulce acrisor dat de bucatile de rubarba este surprinzator de fiecare data. **Placinta cu rubarba si bezea** este o prajitura simpla si rapida in care dulcele din bezea se combina cu acreala rubarbei. [Crusta crocanta](#), bezeaua pu umplutura usor acrisoara, fac din aceasta **tarta cu rubarba** desertul potrivit sa ne aduca aminte de copilarie si de oameni dragi.

### INGREDIENTE PLACINTA CU RUBARBA SI BEZEA

250 gr. de faina  
130 gr. de unt foarte rece  
o lingura cu zahar pentru aluat  
4-6 linguri cu apa rece  
900 gr. de rubarba spalata si cu capetele lemnoase taiate  
200 gr. de zahar pentru umplutura  
3 linguri cu varf cu amidon din porumb  
5 albusuri  
5 linguri cu zahar pentru bezea  
un cub de unt pentru uns tava  
sare

### MOD DE PREPARARE PLACINTA CU RUBARBA SI BEZEA

#### PASUL 1

Punem un varf de lingurita cu sare peste faina. Adugam lingura cu zahar si untul rece.

#### PASUL 2

Incorporam untul in faina cu ajutorul a doua furculite, pana cand amestecul are un aspect granulat. Nu facem aceasta operatiu mainile, pentru ca untul se va topi, iar crusta tartei nu va mai avea consistenta dorita.

#### PASUL 3

Pregatim robotul de bucatarie pentru framantat, in vasul caruia rasturnam amestecul de faina, zahar si unt si mixam.

#### PASUL 4

Punem o lingura cu apa rece si continuam sa framantam.

#### PASUL 5

Adugam apa rece lingura cu lingura si mixam rapid de fiecare data. Punem apa, doar pana cand aluatul se leaga.

#### PASUL 6

Rasturnam aluatul dulce pentru tarta pe o folie alimentara si il strangem rapid cu mainile, pentru a nu se incalzi, pana cand obtinem

#### PASUL 7

Introducem bila de aluat in frigider pentru minim o ora.

#### PASUL 8

Dupa o ora, scoatem aluatul pentru tarta din frigider si il asezam intre doua hartii pentru copt.

#### PASUL 9

Intindem aluatul pana cand obtinem o foaie cu grosimea de 4-5 cm. Daca aluatul nu este suficient de rece, acesta se va lipi, iar dac prea rece se va sfarama si nu il vom putea intinde. Putem sa nu folosim hartie pentru copt, ci sa presaram blatul de lucru cu fain cred ca asa este mai comod.

#### PASUL 10

Foaia de aluat trebuie sa aiba diametrul de aproximativ 35 cm, adica cat diametrul tavii pe care o vom folosi, plus marginile.

#### PASUL 11

Ungem cu unt o forma pentru tarta cu diametrul de 28 cm.

#### PASUL 12

Strangem aluatul intins pe sucitor. Asezam sucitorul deasupra tavii si desfacem aluatul.

#### PASUL 13

Mulam aluatul pentru tarta pe forma si pe margini. Taiem marginile de aluat in exces, la limita superioara a formeii.

#### PASUL 14

Daca dorim o crusta consistenta, introducem tava cu aluat in congelator pentru 20-30 de minute.

Daca dorim o crusta crocanta, punem deasupra aluatului o hartie pentru copt si turnam deasupra boabe de fasole (linte, orez,..)

**PASUL 15**

Incalzim cuptorul. Daca dorim aluat mai putin crocant, mai asteptam 15 minute.

Pentru aluatul crocant introducem tava in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 10-15 minute.

**PASUL 16**

Taiem rubarba in bucati de 1-2 cm.

**PASUL 17**

Punem cele 200 gr. de zahar peste bucatile de rubarba. Adaugam amidonul de porumb si amestecam bine.

**PASUL 18**

Scoatem aluatul din congelator (dupa 20-30 de minute), sau din cuptor (dupa 10-15 minute) si rasturnam peste el amestecul de ru

Apasam usor cu palmele.

**PASUL 19**

Introducem tarta in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru aproximativ o ora.

**PASUL 20**

Dupa aproximativ 50 de minute pregatim bezeaua – punem albusurile intr-un bol.

**PASUL 21**

Adaugam un praf de sare si batem cu ajutorul mixerului, pana cand obtinem o spuma tare.

**PASUL 22**

Punem o lingura cu zahar si mixam.

**PASUL 23**

Adaugam zaharul lingura cu lingura si mixam de fiecare data. In final vom obtine o beza ferma in care zaharul este complet dizolvat.

**PASUL 24**

Dupa aproximativ o ora, cand umplutura de rubarba incepe sa faca bule, scoatem placinta din cuptor.

**PASUL 25**

Rasturnam imediat bezeaua deasupra si o distribuim usor pe toata suprafata tartei.

**PASUL 26**

Reducem temperatura cuptorului la 15 de grade si introducem prajitura cu rubarba in cuptor pentru inca 10-15 minute.

**PASUL 27**

Cand bezeaua este intareste si incepe sa se rumeneasca, scoatem desertul din cuptor.

**PASUL 28**

Lasam desertul sa se raceasca complet in forma.

**PASUL 29**

Introducem apoi prajitura in frigider pentru minim o ora.

**PASUL 30**

Taiem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Placinta cu Rubarba si Beza.***

***POFTA BUNA!***