

Rebarbarás-epres morzsás torta

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2014. június 09.
 Utolsó frissítés 2014. június 09.

- 1 kg rebarbara
- 60 dkg eper
- 10 dkg barnacukor
- 2 ek keményítő

a morzsához:

- 25 dkg liszt
- 10 dkg vaj
- 5 dkg barnacukor
- 1 csapetnyi só

1/2 tk. Ártó fahéj levél nélküli rebarbaraszárat megmossuk és megpucoljuk azon módon, hogy a végét kettévágjuk, a kávészárat pedig kávésszel lehőzzük. Ezután a rebarbarát ujjnyi vastag darabokra vágjuk, a megmosott, lecsúszott epreket pedig negyedeljük. A kávészárat a gyümölcsöt a nedűvel egy serpenyőben kis lángon fűszerelemmentesen, majd a rebarbara megpuhul és az eper kiengedi a levét (5-10 perc).

Ezután hozzákeverjük a keményítőt, majd egy kivajazott tálcára edénybe ántjuk a gyümölcsöt és masszát. Kávészárat a morzsa hozzávalóit kávésszel fűszerelemmentesen a gyümölcsöt teteljük. Előmelegített sütőben 190 fokon 25 perc alatt ropogásra sütjük. Hidegen vagy melegen, esetleg vaníliával, tejszínnel megkoronázzuk.

Borajánlás:

Jól leillatozott, gyümölcsös, sok maradék szőlősavval rendelkező 2013-as cabernet rosébort, vagy pinot noir-t fogyasszunk hozzá.