



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Tijesta za quiche
200 g	Jagoda
200 g	Rabarbare
100 g	Skute
30 g	Granuliranog šećera
1 jušna žlica	Kukuruznog škroba
1 štapić	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
2 g	Svježih listova mente
1 kom	Aluminijske posude za roštilj visine 17 cm x 23 cm x 3 cm
1 jušna žlica	Granuliranog šećera
1 jušna žlica	Praha za puding od vanilije

Torta od rabarbare s jagodama na žaru

⌚ 35—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Roštilj zagrijte na 200 stupnjeva. Operite i narežite jagode te operite i očistite rabarbaru i narežite ju na komade duge 2-3 cm. Pomiješajte komade jagoda i rabarbare s granuliranim šećerom i kukuruznim škrobom.
- 2 Ostružite štapić Kotányi Bourbon vanilije i umiješajte voćnu smjesu s mentom.
- 3 Aluminijsku posudu za roštilj obložite tijestom za quiche i premažite skutom.

SAVJET: Ako vam je skuta sir pregorak, možete ga zasladiti s malo šećera i umiješajte 1 žlicu praha za puding od vanilije.

- 4 Smjesu od jagode i rabarbare rasporedite preko skute te rubove tijesta malo preklopite preko nadjeva.
- 5 Dva aluminijska pladnja za roštilj postavite naopako na rešetku od grilla i stavite tortu na vrh. Tortu pecite oko 20 minuta na roštilju sa zatvorenim poklopcem.
- 6 Zatim pustite da se ohladi.

SAVJET: U torti uživajte s jogurtom ili sladoledom na vrhu.

