



## Ricetta per Torta allo rabarbaro



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una forma con un diametro di ca. 22 cm

### Ingredienti:

- 500 g di rabarbero
- 230 g burro (temperatura d'ambiente)
- 150 g zucchero + zucchero per cospargere la forma
- 150 g di farina di grano tenero tipo 1 RIEPPER
- 80 g di mandorle macinate
- 1 cucchiaino di polvere lievitante
- 2 uova (L)
- concentrato di vaniglia di una ½ stecca di vaniglia
- 75 g Skyr Natur
- pizzico di sale

## **Preparazione:**

Ungere la tortiera con il burro e cospargere con un po' di zucchero. Lavare il rabarbaro, rimuovere le foglie e tagliare a metà. Mettere da parte circa 6 pezzi (a seconda delle dimensioni) per la decorazione. Tagliare i gambi rimanenti in pezzi da ca. 3 cm. Battere il burro e lo zucchero per 4 minuti con un'impastatrice o un frullatore, aggiungere man mano le due uova e il concentrato di vaniglia e mescolare di nuovo per circa 4 minuti.

Unire la farina con le mandorle macinate, la polvere lievitante e il pizzico di sale e aggiungere al composto di burro, zucchero e uova. In seguito aggiungere lo Skyr, mescolare insieme tutti gli ingredienti e aggiungere i cubetti di rabarbaro, mescolare fino ad ottenere una massa compatta.

Distribuire l'impasto nella teglia con una spatola da pasticceria, decorare la superficie con il rabarbaro rimanente e cospargere con un po' di zucchero. Cuocere nel forno preriscaldato a 175°C per circa 60 minuti sul ripiano centrale.