



Hozzávalók

a tésztához:

2,5 dl (kb. 15 dkg) finomliszt, 1,5 dl (10 dkg) Graham-liszt vagy zabpehelyliszt (barna rozsliszt is lehet), 1 csapott mokkáskanál sütőpor, 1 dl tejföl, 1 dl méz, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojás

a töltelékhez:

75 dkg rebarbara, 1 dl méz, 2 mokkáskanál őrölt fahéj

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére: 1 csomag vaníliás cukor (el is maradhat)

1. A tésztához a kétféle lisztet a sütőporral elkeverjük, majd a többi hozzávalót is beledolgozzuk. Felhasználásig hűtőbe tesszük.
2. A rebarbara levélgyeire a külső hártyát lehántjuk, majd a szárazakat kb. egycentis darabokra vágjuk. Egy mély tálban a mézzel és a fahéjjal összekeverjük.
3. A tortaformát vajjal vagy margarinnal kikenjük. A tésztát úgy nyomkodjuk bele, hogy kis pereme is legyen. A mézes rebarbarát egyenletesen ráterítjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 40-45 percig sütjük.
4. Aki szereti, a tésztára a töltelék alá 1-2 evőkanál darált diót is szórhat. Ha a torta langyosra hűlt, tetejét vaníliás cukorral meghintjük (ez utóbbi el is maradhat).

Jó tanács

- Rebarbarát csak rövid ideig kapni a piacon, de jó hír lehet, hogy lefagyasztható: a megtisztított és földarabolt levélgyeiket nyersen zacskóba töltjük, egy kicsit ellapogatjuk, hogy ne kerüljenek egymásra és a mélyhűtőbe tesszük.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 296 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.