

## Diplomatico al rabarbaro



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
80 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

250g di pasta sfoglia  
Farina per la spianatoia  
1 uovo, leggermente sbattuto (per glassare)  
300g di rabarbaro sbucciato  
2 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di miele  
1 pizzico di cannella  
Per la copertura "streusel"  
55g di burro freddo  
80g di farina  
2 cucchiaini di zucchero  
Per la crema di mandorle  
50g di burro a temperatura ambiente  
50g di zucchero  
1 uovo leggermente sbattuto

50g di mandorle tritate  
la scorza grattugiata di ½ limone

Per la presentazione  
zucchero a velo

### Istruzioni per la preparazione

1. Stendete due terzi della pasta sfoglia su un piano di lavoro leggermente infarinato, formando un quadrato di 24cm di lato che disporrete su una placca da forno. Stendete il resto della pasta sfoglia in modo da ottenere un rettangolo di circa 40x13cm, dallo spessore di 4-5 mm. Ritagliate strisce di 22x2 cm dal rettangolo. Spennellate la superficie del quadrato di pasta sfoglia con l'uovo sbattuto e applicate delicatamente le quattro strisce lungo i lati, in modo che i bordi risultino rialzati.

Con l'aiuto di un coltello, formate un disegno a linee incrociate lungo i bordi.

Mettete in frigorifero per 30 minuti.

2. Affettate il rabarbaro con il disco per affettare grosso.

Mettete il rabarbaro, lo zucchero, il miele e la cannella in una casseruola (senza coprirlo). Fate cuocere a fuoco medio per stufare il rabarbaro (5-10 minuti), mescolando spesso per evitare che si attacchi. Lasciate raffreddare all'interno della casseruola. Il rabarbaro deve essere leggermente acido, ma se lo si desidera si potrà aggiungere un po' di zucchero.

3. Fate scaldare il forno a 160°C.

4. Punzecchiate il quadrato centrale di pasta sfoglia con una forchetta, ricopritela con un foglio di carta oleata sul quale appoggerete fagioli secchi o riso.

Cuocete in forno per 10 minuti, togliete il foglio di carta oleata e i fagioli secchi (o il riso) e rimettere in forno per altri 8 minuti circa. Togliete la pasta sfoglia dal forno ma senza spegnerlo.

5. Per la copertura "streusel": usate la lama in acciaio inox.

Mettete il burro freddo e la farina nel recipiente e lavorate in modo da ottenere un composto dalla consistenza friabile.

Aggiungete lo zucchero, facendo attenzione che il composto sia simile a pangrattato grossolano. Mettetelo da parte.

6. Per la crema di mandorle: usate la lama impastatrice.

Versate il burro e lo zucchero nella ciotola e lavorate a crema.

Unite le uova, le mandorle tritate e la scorza di limone e lavorate il tutto velocemente.

7. Distribuite la crema di mandorle sulla base di pasta sfoglia, spianandola con il dorso di un cucchiaio bagnato. Ricoprite

con il rabarbaro e cospargete il tutto con la copertura "streusel".

Poi infornate per 40 minuti. Trasferite delicatamente il dolce su una griglia e lasciatelo raffreddare.

8. Per la presentazione: prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

Nota 1: lascia riposare 30 min in frigorifero.