Rebarborové koláčky II.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 375 g
- Vejce, našlehané 1 ks
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Hustá zakysaná smetana 1 lžíce
- Řapíky rebarbory, na tenko pokrájené na plátky, po vlákně 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C, těsto dotenka rozválejte a vykrojte z něj třeba pomocí talíře 4 kola o průměru 14 cm. Přeneste je na plech vyložený pečícím papírem, konce lehce zarolujte dovnitř a dna propíchejte vidličkou. Zarolované konce potřete vejcem a dejte na 20 minut chladit do lednice.
V malé míse smíchejte cukr se zakysanou smetanou a směsí potřete dna koláčů, na vrch naaranžujte plátky rebarbory, posypte cukrem a pečte 20 minut, dokud se těsto nenafoukne a nezezlátne.
Podávejte se zakysanou smetanou.