

Koláč z rebarbory II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- rebarbora 600 g
- hladká mouka 500 g
- cukr krystal 150 g
- máslo 150 g
- vejce 2 ks
- kypřicí prášek 1 balíček
- mléko 2 lžíce
- měkký tvaroh 1 balení
- cukr moučka 1 hrst
- žmolenka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Rebarboru zalijeme vařící vodou asi na 10 min a pak ji necháme odkapat. Ze surovin zpracujeme těsto ze kterého uděláme placku. Rozprostřeme ji na předem vymazaný a vysypaný plech. Potřeme tvarohem, který poklademe nakrájenou rebarborou. Nahoru dáme žmolenku a dáme péct asi 30

min. Po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.