Koláč se žloutkovým krémem

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- **Na těsto**
- Máslo 125 g
- Krupicový cukr 90 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 250 g
- **Na krém**
- Žloutek 8 ks
- Krupicový cukr 180 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Rebarborová šťáva 200 ml
- Stonek rebarbory 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Máslo a cukr prošlehejte v robotu. Přidejte vejce a šlehejte deset vteřin. Přisypte mouku a šlehejte, až se směs začne spojovat. Krátce propracujte a zakryté fólií dejte na 15 minut chladit.

2. Troubu předehřejte na 200 stupňů.
Vyválené těsto přesuňte do koláčové formy o průměru 20 cm. Vyložte pečicím papírem, zatižte suchými fazolemi a 12–15 minut předpečte. Sejměte papír a zapečte ještě pět minut. Vyjměte z

trouby a teplotu snižte na 150 stupňů.

3. Žloutky prošlehejte s cukrem a přilijte smetanu. K hladké směsi přidejte rebarborovou šťávu. Vlijte na korpus a pokladťe stonky rebarbory. Formu postavte na plech a pečte 35 minut.