

# Rebarborový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 6

- Polohrubá mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Žloutky, bílky si odložíme 2 ks
- Máslo 150 g
- Práškový cukr 60 g
- Vanilkový cukr 2 ks

- Tvaroh 500 g
- Práškový cukr 60 g
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 2 ks
- Rebarbora 5 ks

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Nejprve si koláčovou formu vyložíme papírem na pečení. Papír "vmačkáme" do formy, aby se jí lépe přizpůsobil a aby se nám pak do ní lépe ukládalo těsto. Očistíme ovoce a nakrájíme ho na kousky. Všechny přísady na těsto spolu smícháme na hladké těsto. Celou formu pokryjeme vrstvou těsta. Troubu si přehřejeme na 180 stupňů. Do mísy dáme tvaroh, hrubou mouku, všechny cukr a žloutky a utřeme, nejlépe mixérem. Ve druhé nádobě vyšleháme 4 bílky. Rebarboru vmícháme do tvarohové směsi a zlehka vmícháme i sníh. Nádivku vylijeme do formy, uhladíme a pečeme cca 50 minut.