

Rebarborové koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 280 g
- Cukr 1 lžička
- Sůl 0.25 lžička
- Máslo 170 g
- Ledová voda 125 ml
- **NÁPLŇ**
- Rebarbora 680 g
- Maliny 125 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Krupicový cukr 200 g
- Máslo rozpuštěné 250 g
- Cukr krystal 1 miska
- Vanilková zmrzlina 1 balení

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Těsto přijde na řadu jako první. V míse promíchám mouku, cukr a sůl, přidám na kostky nakrájené máslo a prsty těsto zpracuji na drobenku. Nakonec přiliju vodu a uhnětu těsto. Hnětu krátce, abych to nepřehnala, protože by pak bylo tvrdé. Z těsta vytvaruju kouli a dám ho na 30 minut chladit. Plech vyložím pečicím papírem a předeřžu troubu na 200 °C. Na lehce pomoučené pracovní ploše vyválím z těsta čtyři kola silná asi 2,5 cm, každé o průměru asi 15 cm. Kola přendám na plech a než

připravím náplň, nechám je chladit v lednici.

Odstráním konce rebarbory a nakrájím ji asi na 2,5cm kousky. Ve velké míse promíchám nakrájenou rebarboru, maliny, mouku a cukr a nechám asi 5 minut odpočinout. Těsto vyndám z lednice, nechám ho 5-10 minut stát při pokojové teplotě, aby se mi s ním dobře pracovalo. Náplň rozdělím do středu koláčů tak, aby mi zůstal asi 5cm okraj – ten zahnu dovnitř, pomažu rozpuštěným máslem, koláče posypu cukrem a dám péct na 45-55 minut. Nakonec je nechám na mřížce vychladnout.