

Koláč s rebarborou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 10

- Rebarbora 600 g
- Cukr krupicový 270 g
- Broskve 400 g
- Máslo 180 g
- Citronová kůra - strouhaná 1 lžíce
- Vejce 5 ks
- Polohrubá mouka 180 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Solamyl 50 g
- Tuk na vymazání plechu 1 lžíce
- Hrubá mouka na vymazání plechu 1 hrst
- Smetana 125 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citronová šťáva 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Rebarboru nejdříve oloupeme, omyjeme, necháme okapat a nakrájíme na kousky. Smícháme je se 40 g cukru a necháme asi 20 minut na chladném místě odležet. Broskve omyjeme, rozpůlíme a

nakrájíme na menší měsíčky.

Máslo, 150 g cukru a citronovou kůru utřeme do pěny. Postupně zašleháme 3 vejce. Polohrubou mouku prosijeme s práškem do pečiva i solamylem a vše vmícháme do vaječné hmoty.

Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech. Pokrájenou rebarboru rozložíme na těsto do čtverců a do nich naskládáme kousky broskví. Zbylá vyjce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky ušleháme se smetanou, 30 g cukru a celým balíčkem vanilkového cukru. Potom vzniklou směsí přelijeme ovoce.

Rebarborový koláč pečeme v předem vyhřáté troubě při 200 °C asi 30 minut. Z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého přidáme zbylý cukr a nakonec citronovou šťávu. Sníh nastříkáme podle fantazie na koláč a při stejné teplotě pečeme dalších 7 minut dozlatova.