

Jahodovo-rebarborový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

5074 kalorií , **40 g** cukrů , **208 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovo-rebarborovy-kolac>

Příprava

Smícháme mouku, sůl, cukr krupici a máslo a vytvoříme směs podobnou drobence.

Přilijeme 80 ml vody a vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na dvě části, každou zabalíme do potravinářské fólie a necháme hodinu odpočívat v lednici. Rebarboru oloupeme a nakrájíme na kousky, smícháme ji s očištěnými jahodami, bramborovým škrobem, pomerančovou šťávou a kůrou, přidáme moučkový cukr a necháme odležet.

Jednu část těsta vyválíme a vyložíme jí koláčovou formu. Druhou část také vyválíme a vykrajujeme z ní hvězdičky. Do koláčové formy dáme jahodovou směs a ozdobíme ji hvězdičkami podle vlastní fantazie.

Vyšleháme žloutky a smetanu, a touto směsí potřeme hvězdičky na povrchu koláče.

Pečeme 50 minut na 180 °C.



Ingredience

- 750 g hladké mouky
- 230 g másla
- 500 g rebarbory
- 500 g jahod
- 100 g cukru moučky
- 1 lžička soli
- 1 lžička pomerančové kůry
- 2 ks žloutku
- 1 lžíce cukru krupice
- 2 lžíce bramborového škrobu
- 2 lžíce pomerančové šťávy
- 2 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Moučník