

Rebarborový bezé dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 10

1797 kalorií , 0 g cukrů , 19 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborovy-beze-dort>

Příprava

Nakrájenou rebarboru dusíme s 3 lžicemi vody a necháme vychladnout. Vymažeme dortovou formu o průměru 26 cm. Troubu si předehřejeme na 200°C. Utřeme margarín (Heru) s cukrem a s vanilkovým cukrem. Postupně vešleháme vejce, přisypeme mouku s kypřícím práškem. Těsto pečeme 30 min. na 150°C. Ve vodní lázni ušleháme žloutky, solamyl, smetanu a moučkový cukr. Přidáme rebarboru a krém nalijeme na předpečené těsto a pečeme ještě 25 minut. Koláč vyjmeme a zvýšíme teplotu v troubě na 230°C. Ušleháme pevný sníh a cukr moučka a vidličkou ho navršíme na koláč. Nakonec prudce zapečeme.

Tip k receptu

Nejprve si našlehám z bílků sníh a potom do něj všlehám cukr.

Ingredience

- 200 g margarínu na vaření
- 180 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 3 slepičí vejce
- 200 g polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 300 g rebarbory
- 2 žloutky
- 1 lžice Solamylu
- 50 g cukru moučka
- 5 lžic sladké smetany
- 3 bílky
- 150 g cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

