

Rebarborový koláč s posypkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

4994 kalorií , **6 g** cukrů , **116 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Z polohrubé mouky, cukru moučky a másla si připravíme posypku (viz související recepty). Rebarboru oloupeme, odstraníme žilky a nakrájíme na 1 cm kousky. Do 1/2 kastrolu vlijeme vodu, přidáme nakrájenou rebarboru, 150 g cukru krystalu, přikryjeme pokličkou a vaříme 15 minut na mírném plameni. Poté rebarboru scedíme a necháme vychladnout.

Mezitím si z hladké mouky, pokrmového tuku, 90 g cukru krystalu, vejce a špetky soli připravíme křehké těsto (viz související recepty). Těsto vyválíme na pomoučeném vále a dáme do vymazané a moukou vysypané koláčové formy. Podle potřeby vytvarujeme okraje a dno propíchnáme vidličkou. Scezenou rebarboru rovnoměrně rozložíme na těsto a posypeme připravenou posypkou. Takto připravený koláč dáme péct na 30 minut do předem vyhřáté trouby na 180 °C.



Ingredience

- 750 g rebarbory
- 300 g hladké mouky
- 1 vejce
- 250 g ztuženého pokrmového tuku
- 240 g cukru krystalu
- špetka soli
- 250 g polohrubé mouky
- 250 g cukru moučky
- 125 g másla

Kategorie

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