

# Rebarborový koláč



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

**678** kalorií , **60 g** cukrů , **20 g** tuků , **23 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

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

## Příprava

Hotové těsto položíme do koláčové formy, kterou jsme předtím vymazali máslem. Trochu utlačíme a na těsto položíme pečící papír, který zasypeme fazolemi, aby se nám těsto nezvedalo. Předpékáme ve vyhřáté troubě na 190°C asi 15 minut. Předpečené těsto vyjmeme z trouby a necháme chladnout. Teplotu v troubě snížíme na 160°C. Mezitím co nám těsto chladne, připravíme si náplň. Rebarboru i jablka oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Vhodíme do kastrůlku a společně s třtinovým cukrem a pomerančovou šťávou vaříme asi 10 minut. Ovoce by mělo být měkké, ale přesto držet tvar. Odstavíme a necháme chladnout. V míse si vyšleháme vejce s cukrem do pěny. V dalším malém rendlíčku zahřejeme mléko, smetanu a vanilku. Jakmile nám začne vařit, přilijeme vejce s cukrem a hbitě metličkou šleháme. Nakonec přes cedník slijeme do čisté misky a přidáme pomerančovou kůru, vanilkový lusk. Na předpečené těsto narovnáme ovoce a zalijeme šlehačkou s vanilkou. Pečeme v troubě na 160°C asi 45 minut.

## Ingredience

- 1 balení křehkého těsta
- 250 g rebarbory
- 300 g jablek
- 2 lžíce třtinového cukru
- šťáva z jednoho pomeranče
- Krém: 200 ml smetany ke šlehání
- 100 ml plnotučného mléka
- 1 vanilkový lusk, nebo 1 lžička mleté vanilky
- 3 vejce
- 80 g cukru krupice
- kůra z jednoho pomeranče

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník

