

Rebarborový mřížkový koláč s jahodami



Obtížnost: □□□□□

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

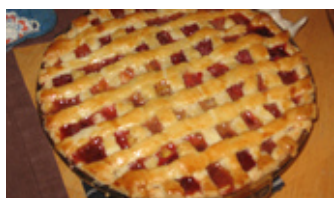
4233 kalorií , **26 g** cukrů , **170 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Rebarboru oloupeme, odstraníme žilky a nakrájíme na 1 cm kousky. Do 1/2 kastrolu vlijeme vodu, přidáme nakrájenou rebarboru, 100 g cukru krystalu, přikryjeme pokličkou, vaříme 15 minut na mírném plameni. Poté rebarboru scedíme a necháme vychladnout. Mezitím si z mouky, potravního tuku, zbývajícího cukru krystalu, 1 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, přebývající těsto odstraníme, dáme bokem a dno propícháme vidličkou. Scezenou rebarboru rovnoměrně vložíme do koláče, posypeme nakrájenými jahodami, cukrem moučkou a nasekanými ořechy. Ze zbývajícího těsta vyválíme placku a rozřežeme ji na proužky, které položíme na rebarboru a potřeme rozšlehaným vejcem. Takto připravený koláč dáme péct na 30 minut do předem vyhřáté trouby na 180 °C.



Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 250 g ztuženého potravního tuku
- 190 g cukru krystalu
- 2 vejce
- špetka soli
- 500 g rebarbory
- 100 g cukru moučky
- 250 g vlašských ořechů
- 250 g jahod

Kategorie

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