

Reveňový (rebarborový) koláč



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

8444 kalorií , **960 g** cukrů , **109 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Reveň oloupeme a nakrájíme na slabé plátky, promícháme ji s 1 hrnkem cukru a necháme odležet. Hluboký plech vyložíme pečicím papírem. Zbylý cukr smícháme s prosátou polohrubou a špaldovou moukou. Máslo v kastrůlku rozpustíme a necháme trochu vychladnout. Vejce rozklepneme a žloutky přidáme do mouky. Pak postupně vmícháme pomerančový džus. Nakonec vlijeme máslo. Bílky vyšleháme na tuhý sníh, který zapracujeme do těsta. Těsto vlijeme do připraveného plechu a rozetřeme. Navrch rozložíme reveň. Zbylé máslo, moučkový cukr, vlašské ořechy a mouku zpracujeme prsty, dokud nevznikne drobenka. Tu rovnoměrně rozprostřeme na koláč. Plech s koláčem vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180 °C asi 25 minut.

Ingredience

- 4 stonky rebarbory
- 2 hrnky třtinového cukru
- 1 hrnek polohrubé pšeničné mouky
- 125 g másla + 50 g na drobenku
- 3 vejce
- 50 g cukru moučka
- 50 mletých vlašských ořechů
- 1/2 hrnku hladké špaldové mouky + 50 g na drobenku
- 1/2 hrnku 100% pomerančového džusu

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Jaro, Návštěva, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Recept pochází z knihy Jezte česky.

