



Jahodovo-rebarborový koláč

O nás 12 porcí



snadná příprava

up to 60 Min.



- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku s mandlemi, sodou a citrónovou kůrou. Přidáme sirup, máslo, olej a pastu a ručně vypracujeme dohladka. Asi 90 % těsta nanese do vymazané a moukou vysypané formy a rovnoměrně přitlačíme ke dnu.
- 2 Jahody a rebarboru nanese na těsto. Na povrch nadrobíme zbylé těsto a posypeme citrónovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: O nás 30 Minuty

- 3 Před podáváním můžeme koláč zlehka poprášit moučkovým cukrem.

Tip:

- Rebarboru můžeme nahradit jablky.

Přísady:

Na těsto:

400 g špaldová mouka
50 g mleté mandle
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
70 ml javorový sirup
100 g máslo změkklé
100 ml olej
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na obložení:

200 g jahody , očištěné a nakrájené na kousky
500 g rebarbora , očištěná a nakrájená na kostky
2 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 26 cm)

