



# Rebarborový koláč s mandlemi

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

- 120 g máslo změkklé
- 160 g cukr
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 3 ks žloutek
- 0,5 KL Aroma citrónové Dr. Oetker
- 150 g hladká mouka
- 1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- 3 ks bílek

### Na posypání a obložení:

- 50 g mandlové plátky
- 400 g rebarbora
- 2 PL moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

- elektrický ruční šlehač
- dortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem a vanilínovým cukrem šlehačem do pěny. Přidáme žloutky, aroma a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Nakonec přidáme tuhý sníh z bílků a zlehka vymícháme dohladka. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme.
- 2 Povrch těsta stejnoměrně posypeme mandlemi a rozložíme očištěnou a na kousky nakrájenou rebarboru. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 50 minut**

- 3 Ještě horký koláč posypeme moučkovým cukrem a necháme vychladnout.

