

Rebarborový koláč

8 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem a solí. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme na plát 23 x 33 cm, nanese ho na vymazaný a moukou vysypaný plech a přitlačíme ho na dno a kraje plechu.
- 2 Na přípravu náplně rebarboru nakrájíme na malé kousky a vložíme ji do mísy. Přidáme třtinový cukr a nastrouhaný zázvor a promícháme. Rebarboru rovnoměrně rozložíme na těsto. V míse smícháme bílý jogurt s vejci, medem, škrobem a vanilkovou pastou a metličkou vymícháme dohladka. Směs stejnoměrně nalijeme na rebarboru. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 30 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout.

Přísady:

Na těsto:

200 g hladká mouka
100 g cukr
sůl
100 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na náplň:

450 g rebarbora očištěná
1 balíček Třtinový cukr s
rumovou příchutí Dr. Oetker
1 PL zázvor čerstvý najemno
nastrouhaný
250 g jogurt bílý polotučný
3 ks vejce
70 g med
1 zarovnaná PL Solamyl bez
lepku Dr. Oetker
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem
(20 x 30 cm)