

# Jahodovo-rebarborový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

5074 kalorií , 40 g cukrů , 208 g tuků , 94 g bílkovin

Autor: sonizna

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

## Příprava

Smícháme mouku, sůl, cukr krupici a máslo a vytvoříme směs podobnou drobence.

Přilijeme 80 ml vody a vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na dvě části, každou zabalíme do potravinářské fólie a necháme hodinu odpočívat v lednici. Rebarboru oloupeme a nakrájíme na kousky, smícháme ji s očištěnými jahodami, bramborovým škrobem, pomerančovou šťávou a kůrou, přidáme moučkový cukr a necháme odležet. Jednu část těsta vyválíme a vyložíme jí koláčovou formu. Druhou část také vyválíme a vykrajujeme z ní hvězdičky. Do koláčové formy dáme jahodovou směs a ozdobíme ji hvězdičkami podle vlastní fantazie.

Vyšleháme žloutky a smetanu, a touto směsí potřeme hvězdičky na povrchu koláče.

Pečeme 50 minut na 180 °C.



## Ingredience

- ✓ 750 g hladké mouky
- ✓ 230 g másla
- ✓ 500 g rebarbory
- ✓ 500 g jahod
- ✓ 100 g cukru moučky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pomerančové kůry
- ✓ 2 ks žloutku
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ 2 lžíce bramborového škrobu
- ✓ 2 lžíce pomerančové šťávy
- ✓ 2 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Moučník