

# Koláč rebarborový



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

**1898** kalorií , **6 g** cukrů , **6 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** veerac

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

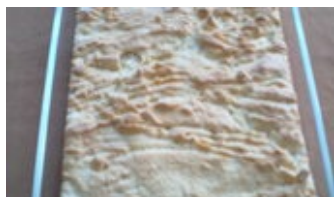
## Příprava

Vypracujeme hladké těsto z mouky, cukru, změkklého tuku (Hera) a žloutků. Necháme půl hodiny v lednici zabalené ve fólii. Oloupanou reveň nakrájíme na kousky velké asi 1 cm. Promícháme ji se 160 g cukru. Těsto vyválíme a rozložíme na plech vymazaný tukem a pečeme 5 minut ve středně vyhřáté troubě. Pak těsto poklademe rebarboru a pečeme asi 25 minut. Mezitím si ušleháme z bílků sníh do kterého jsme zašlehali 60 g cukru. Rozetřeme jej na koláč a ještě zapékáme dokud sníh nezžhnedne.



### Tip k receptu

Cukr na rebarboru si každý může určit podle toho, jak kdo rád sladké.



## Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 130 g margarínu na vaření
- ✓ 4 žloutky
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1-1,5 kg rebarbory
- ✓ 160 g cukru krupice
- ✓ troška skořice
- ✓ 4 bílky - sníh
- ✓ 60 g cukru moučka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník