

Koláč s rebarborou a karamellem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

2613 kalorií , **1 g** cukrů , **156 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-s-rebarborou-a-karamellem>

Příprava

120 g másla s krupicovým cukrem a vejci ušleháme do pěny. Postupně přimícháváme polohrubou mouku s práškem do pečiva, skořici a solamyl. Vymíchané těsto vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Rebarboru umyjeme, nasekáme na drobné kousky. Posypeme jimi povrch těsta, zasypeme cukrem a hustě rozprostřeme drobenku. Tu připravíme ze 40 g másla, 50 g hrubé mouky a 50 g moučkového cukru - všechny přísady mneme v ruce, dokud nevytvoříme drobnou směs. Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě cca 170 °C. Hotový koláč polijeme karamellem.

Ingredience

- ✓ 160 g másla
- ✓ 125 g cukru krupice
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 50 g hrubé mouky
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 70 g solamylu
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1-2 dcl tekutého karamelu
- ✓ 1 lžička mleté skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník