

Rebarborový bezé dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 10

1797 kalorií , 0 g cukrů , 19 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborovy-beze-dort>

Příprava

Nakrájenou rebarboru dusíme s 3 lžícemi vody a necháme vychladnout. Vymažeme dortovou formu o průměru 26 cm. Troubu si předehřejeme na 200° C. Utřeme margarín (Heru) s cukrem a s vanilkovým cukrem. Postupně vešleháme vejce, přisypeme mouku s kypřícím práškem. Těsto pečeme 30 min. na 150° C. Ve vodní lázni ušleháme žloutky, solamyl, smetanu a moučkový cukr. Přidáme rebarboru a krém nalijeme na předpečené těsto a pečeme ještě 25 minut. Koláč vyjmeme a zvýšíme teplotu v toubě na 230° C. Ušleháme pevný sníh a cukr moučka a vidličkou ho navršíme na koláč. Nakonec prudce zapečeme.



Tip k receptu

Nejprve si našlehám z bílků sníh a potom do něj všlehám cukr.

Ingredience

- ✓ 200 g margarínu na vaření
- ✓ 180 g cukru krupice
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 3 slepičí vejce
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 300 g rebarbory
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 lžíce Solamylu
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 5 lžic sladké smetany
- ✓ 3 bílky
- ✓ 150 g cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

