

Rebarborový koláč se sněhem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: **20**

3737 kalorií , **5 g** cukrů , **198 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: veerac

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

Příprava

Heru utřeme s cukry a vejcem do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva a mléko. Těsto je husté. Natřeme na plech vyložený pečicím papírem. Rebarboru oloupeme a nakrájíme asi na 3 cm špalíčky. Poklademe na těsto. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 min. při 180°C. Mezitím si připravíme sníh. Bílky ušleháme a postupně přidáváme 150 g cukru. Asi po 20 min. pečení plech vyjmeme a nastříkáme na něj sníh. Koláč ještě dopékáme asi 7 min. při 210°C.

Tip k receptu

Těsto se špatně roztírá, můžeme namočit stěrku ve vodě.

Ingredience

- 250 g Hery
- 100 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 slepičí vejce
- 250 g hladké mouky
- 2,5 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 5 lžic kravského mléka
- 600 g rebarbory
- 3 bílky
- 150 g moučkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Léto, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník

