

Rebarborový moučník



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

196575 kalorií , 0 g cukrů , 693 g tuků , 5081 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborovy-moucnik>

Příprava

Očistíme rebarboru a 200 g nakrájené rebarbory povaříme v 300 ml vody asi 5 minut. 150 g rebarbory nakrájíme na menší kousky a jemně obalíme v polohrubé mouce. Žloutky vyšleháme s cukrem, olejem, mlékem a moukou. Poté vmícháme rum, ušlehaný sníh z bílků a prosátý kypřicí prášek. Těsto rozetřeme do tukem vymazané, hrubou moukou vysypané formy (25x35 cm) a hustě posypeme nakrájenou rebarborou. Vložíme do předehřáté trouby na 180° C a pečeme asi 25 minut. Tvaroh rozmícháme s rebarborou (i s vodou), přidáme vanilkové cukry, šlehačku v prášku, Smeta - fix a pudink. Vše vyšleháme elektrickým šlehačem asi 2 minuty. Směs rovnoměrně rozetřeme na moučník a po úplném vychladnutí moučníku můžeme nakrájet.

Ingredience

- ✓ 200 g rebarbory do krému
- ✓ 150 g rebarbory do těsta
- ✓ 300 ml vody
- ✓ 2 vejce
- ✓ 200 ml krupicového cukru
- ✓ 125 ml slunečnicového oleje
- ✓ 125 ml plnotučného mléka
- ✓ 375 ml polohrubé mouky
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ Krém - 1 jemný tvaroh
- ✓ 1 pudink Crème Olé kokos
- ✓ 50 g šlehačky v prášku
- ✓ 3 vanilkové cukry
- ✓ 1 Smeta - fix

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

