

Reveňový koláč s drobenkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 8

3021 kalorií , **4 g** cukrů , **119 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/revenovy-kolac-s-drobenkou>

Příprava

Z hladké mouky, cukru moučky a 100g másla umícháme těsto. Dáme do formy a na několika místech ho propíchneme. Rebarboru očistíme, nahrájíme na kostičky a dáme na těsto. Posypeme drobenkou z 40g másla, 40g cukru a polohrubé mouky. Necháme péct při 170°C. Mezitím si připravíme rumový karamel: na pánvi necháme rozpustit 100g cukru, zalijeme rumem a zjemníme smetanou.

Ingredience

- 210 g hladké mouky
- 70 g cukru moučka
- 140 g máslo + 40g na drobenku
- 300 g rebarbory
- 100 g cukru krystal na karamel + 40g na drobenku
- 1 dcl smetany
- 80 g polohrubé mouky
- 1 dcl rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Rychlovka,
Návštěva, Rodina, Vegetarián, Moučník

