Koláč rebarborový

Kateřina Fornůsková · Kulatá forma 28 cm

Ingredience

- ½ kg rebarbory
- cukr třtinový — 70 g
- cukr moučka — 150 g
- 2 lžíce vanilkového pudinku
- Lusk vanilky
- mléko — 0,25 l
- smetana — 0,25 l
- vejce — 4
- mouka hladká — 180 g
- máslo — 160 g

Postup

Rebarboru nakrájíme na malé špalíčky, rozložíme na plech a posypeme třtinovým cukrem. Dáme péci na pět minut při 160 st.C. Mezi tím si připravíme linecké těsto ze 150 g hladké mouky, 100 g másla, 50 g cukru moučky a jednoho žloutku. Propracujeme jej a poté vyválíme do asi 0,5 cm tenké placky. Tu vmáčkneme do koláčové formy, přesahující těsto odřízneme. Formu není třeba vymazávat ani vysypávat. Měkkou rebarboru vyndáme z trouby a rozetřeme na těsto. Zvlášť smícháme dvě lžíce mléka s vanilkovým pudinkem. Zbylé mléko spolu se smetanou, máslem, vanilkovým luskem a cukrem vložíme do hrnce, přivedeme k varu a poté odstavíme z plotny. Do směsi mléka a pudinku dáme 3 vejce, směs vmíchám do hrnce. Když hmota zhoustne, zalijeme s ní rebarboru na těstě. Pečeme 35 minut při 160 st.C.

Zdroj: cilka.eu