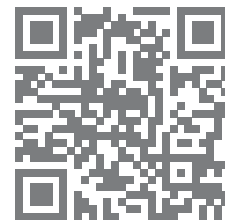


REBARBOROVÝ KOLÁČ

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA NAŠŤA



Na obrátený rebarborový koláč budete potrebovať:

450g rebarbory, 180g polohrubej múky, 180g kryštálového cukru, 60g hnedého cukru, 60g plus 125 g masla, 3 vajcia, 1 lyžica mlieka, 1 lyžička kypracieho prášku do pečiva, 1/2 lyžičky soli, panvicu

a na ozdobenie

1 lyžicu mandľových lupienkov, práškový cukor

A TAKTO NA TO:

Trúbu si predhrejeme na 180 stupňov. Rebarboru očistíme a nakrájame na kúsky veľké 4cm. Hnedý cukor a 60g masla rozpustíme v panvici s odnímateľnou rukoväťou alebo v zapekacej mise až sa nam vytvorí karamel. Odstavíme a do panvice nasypeme pripravenú rebarboru. Teraz necháme všetko pekne vychladnúť..

Zvyšné maslo vymiešame s kryštálovým cukrom, postupne prešľaháme vajíčka a múku premiešanú s práškom do pečiva. Zakončíme to soľou a lyžicou mlieka. Vzniklo nám takto sladučké cesto, ktoré vykompenzuje kyslosť rebarbory. Cesto opatrne rozprestrieme stierkou na vychladnutú rebarboru a môžeme piecť. Trvá to 30 – 40min. Koláč je hotový vtedy, keď zapichnuté špáratko ostane suché.

Vyberieme ho z rúry a necháme vychladnúť (20 min.) preklopíme na servírovací tanier a posypeme ľahko opraženými mandľovými lupienkami a práškovým cukrom. Rebarbora je vraj najchutnejšia do Jána (24.6.) tak šup šup...

