



Na prípravu rebarborového koláča s jahodami budete potrebovať:

160 g polohrubej múky, 4 g kypriaceho prášku, štipku soli, 90 g roztopeného masla, 125 g kryštálového cukru, 2 vajcia, 45 g mlieka, 45 g na kúsky nakrájanej rebarbory, 110 g rebarbory, 5 ks jahôd + na dozdobenie, maslo na vymastenie formy

V samostatnej mise zmiešajte múku, kypriaci prášok a soľ. Roztopte maslo, tak ho odvážte a nechajte 5 minút vychladnúť. Do misy k maslu pridajte cukor, vajcia a ručným mixérom miešajte asi 4 minúty. Potom na striedačku pridávajte mlieko a múčnu zmes, všetko dobre premiešajte. Na záver pridajte do cesta 45 g na kúsky nakrájanú rebarboru a opäť premiešajte. Formu na srnčí chrbát potrite maslom. Nalejte do nej cesto a zarovnajte ho. Na vrch cesta naukladajte pásiky rebarbory a jahody nakrájané na polovicu. Pečte pri teplote 160 stupňov približne 30 – 40 minút. Pred vytiahnutím vpichnutím špilky skontrolujte, či je koláč z vnútra dopečený, špilka musí ostať suchá. Koláč nechajte v plechu 10 minút, potom ho vyklopte a nechajte na mriežke vychladnúť. Podávajte s čerstvými jahodami.