



Rebarborový koláč

Na rebarborový koláč budete potrebovať (priemer 20 cm):

2 vajcia
 150 g kryštálového cukru
 180 g hladkej múky
 1 a 1/2 čajovej lyžičky kypriaceho prášku
 štipku soli
 110 g masla
 60 g jogurtu (dá sa nahradiť kyslou smotanou)
 200 g rebarbory

Na cukrový sirup budete potrebovať:

35 g kryštálového cukru
 1 polievkovú lyžicu vody
 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy

A TAKTO NA TO:

V čistej mise vyšľahajte vajcia s cukrom. Pridajte múku zmiešanú s kypriacim práškom a soľou, ďalej pridajte rozpustené, vychladnuté maslo a jogurt izbovej teploty. Opäť spolu všetko vyšľahajte a prelejte do formy s priemerom 20 cm vystlanej papierom na pečenie.

Rebarboru nakrájajte na rovnako veľké kúsky a naukladajte ich na vrch cesta. Pripravte cukrový sirup. V malom hrnci za stáleho miešania privedte k varu cukor, vodu a citrónovú šťavu. Varte pár minút. Keď sirup začne jemne hustnúť ihneď ho odstavte a potrite ním rebarboru. Pečte pri teplote 170 stupňov 40 až 50 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte rebarborový koláč vychladnúť na mriežke. Môžete ho podávať posypaný práškovým cukrom, prípadne so šľahačkou, či čerstvým ovocím.