

NajPečenie



Rebarborovo-tvarohový koláč

Netradičný koláč zo zdravej rebarbory, ľahko zvládnete podľa fotopostupu.



Potrebuje:

500 g	rebarbora
300 g	múka hladká špeciál
250 g	Palmarín
50 ml	voda
1 lyžica	ocot
1 ks	vajcia
	soľ
2 bal.	krémový prášok Zlatý klas
4 lyžica	cukor kryštálový
1 bal.	vanilínový cukor
2 ks	tvaroh

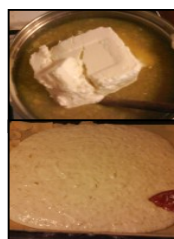
Postup:



Z hladkej múky, Palmarinu, žĺtka, vody a octu, vypracujeme cesto. Skladáme ho ako lístkové a necháme v chlade stáť pol hodinu.



Zatiaľ si pripravíme plnku. Rebarboru očistíme, nakrájame nadrobno, pridáme 1 dl vody, vanilku, cukor a dáme rozvariť. Varíme asi 10 min. Pridáme v 1 dl vody rozpustený Zlatý klas a uvaríme puding. Odstavíme.



Pridáme tvaroh a zamiešame.

Cesto rozdelíme napoly a rozvalkáme vo veľkosti plechu. Na vymastený plech dáme jedno cesto a naň vylejeme rebarboru a rozotrieme.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

Na to dáme druhé cesto a
popicháme vidličkou.
Upečieme vo vyhriatej rúre.
Vrch pocukujeme alebo
ozdobíme čokoládou.