NajPečenie



Rebarborovo-tvarohový koláč

Netradičný koláč zo zdravej rebarbory, ľahko zvládnete podľa fotopostupu.

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

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 rozvaľkáme vo veľkosti plechu. Na vymastený plech dáme jedno cesto a naň vylejeme rebarboru a rozotrieme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.