

RYCHLÝ REBARBOROVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

Když přijde sezóna rebarbory, nesmí chybět ani rebarborový koláč. Vždycky na internetu obdivuju ty krásné koláče, které mají vyskládanou rebarboru do různých tvarů. Já na to většinou nemám trpělivost, ale hlavně, když už se k tomu rozhodnu, nikdy mi barevně nevyjdou všechny kousky, protože většinou mám těch růžových kousků (které jsou přece jen přitažlivější) velmi málo.

Tento recept na rebarborový koláč je opravdu neskutečně rychlý. V různých obměnách ho pečů během celého roku. Běžně ho pečů na menší plech. Ti z vás, kdo máte raději šťavnatý koláč, doporučuji upéct opravdu na plech (bude se pak jen lišit doba pečení). Tentokrát jsem se však rozhodla vyzkoušet chlebičkovou formu a koláč je vynikající – možná jen příště zamíchám pár kousků rebarbory přímo do těsta. A nahoře samozřejmě nesmí chybět spousta křupavé drobenky.

INGREDIENCE

(menší plech nebo větší chlebičková forma)

1 hrnek = 250 ml

TĚSTO

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek pískového cukru

1 prášek do pečiva s vinným kamenem

1 vejce

citronová kůra z 1 citronu

½ hrnku oleje

1 – 1,5 hrnku mléka

1 lžička vanilkového extraktu

máslo nebo olej na vymazání formy

hrubá mouka na vysypání formy

DROBENKA

4 lžíce másla

4 lžíce polohrubé mouky

4 lžíce moučkového cukru

300 g rebarbory (orientační, pokud máte rádi šťavnaté koláče, klidně dejte rebarbory víc)

POSTUP

1. Troubu si předehřejeme na 180°C.
2. Formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.
3. Rebarboru očistíme a nakrájíme na kousky (u tlustších stonků můžeme oloupat slupku, která může být někdy tužší).
4. Na drobenku smícháme cukr, mouku a máslo a prsty vypracujeme sypkou drobenku.
5. Do mísy prosejeme mouku, přidáme cukru a prášek do pečiva a promícháme.
6. Ve druhé míse smícháme olej, vejce, vanilkový extrakt, nastrohanou citronovou kůru a přidáme do sypké směsi.
7. Nalijeme polovinu mléka a mícháme, aby vzniklo hladké těsto. Zbytek mléka postupně doléváme, mělo by být spíš hustší, ne úplně řídké.
8. Hotové těsto nalijeme do formy nebo na plech, poklademe nahusto nakrájenou rebarborou a bohatě zasypeme posypkou.
9. Vložíme do trouby a pečeme 40 – 60 minut, dokud okraje nezačnou zlátnout – doba pečení se bude lišit podle použité formy. U nižší bude doba pečení kratší, pokud se rozhodnete pro chlebiček, může být doba pečení 50 – 60 minut. U chlebičku zkontrolujeme propečení pomocí špejle. Zapíchneme špejli doprostřed a pokud je po vytáhnutí suchá, vyndáme z trouby.
10. Po vytažení z trouby necháme vychladnout.
11. Na závěr můžeme ještě pocukrovat moučkovým cukrem.
12. Můžete podávat se zakysanou smetanou nebo šlehačkou.