

Jahodovo-rebarborový koláč

Báječný špaldový koláč s jahodami a rebarborou.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 60 minút



- 1 Na prípravu cesta zmiešame v mise múku s mandľami, sódou a citrónovou kôrou. Pridáme sirup, maslo, olej a pastu a ručne vypracujeme dohladka. Asi 90 % cesta nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a rovnomerne pritlačíme ku dnu.
- 2 Jahody a rebarboru dáme na cesto. Na povrch nadrobíme zvyšné cesto a posypeme citrónovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 30 minút

- 3 Pred podávaním môžeme koláč zľahka poprášiť práškovým cukrom.

Tip:

- Rebarboru môžete jednoducho nahradiť jablkami.

Prísady::

Na cesto:

400 g múka špaldová
50 g mandle mleté
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
70 ml javorový sirup
100 g maslo zmäknuté
100 ml olej
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na obloženie:

200 g jahody , očistené a nakrájané na kúsky
500 g rebarbora , očistená a nakrájaná na kocky
2 balíčky Trstinový cukor citrónový Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

koláčová forma (Ø 26 cm)