Recept na rebarborový koláč „lehce opilý“ vaječným koňakem

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/recept-na-rebarborovy-kolac-lehce-opily-vajecnym-konakem.html

Rebarborové stonky sklízíme od dubna do svátku sv. Jana 24. června, kdy jsou pro konzumaci nejkvalitnější. Nejznámějším rebarborovým pokrmem je jarní osvěžující koláč z křehkého nebo kynutého těsta. Připravme si společně svěží jarní ovocný koláč.

Víte, že

V padesátých letech 20. století se vedl dlouhý spor o tom, zda rebarbora je ovocem nebo zeleninou.

Jak to dopadlo? O celém sporu musel nakonec rozhodnout americký soud v roce 1947. Verdikt vynesený soudem zněl „rebarbora je ovoce“.

Soud tehdy odůvodnil své rozhodnutí tím, že se nepoužívá do ničeho jiného než do dezertů.

Dnes už to samozřejmě pravda není. Více se dočtete o rebarboře v sekci „Kuchařská abeceda“.

Suroviny na přípravu rebarborového koláče

- 250 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru
- 60 g másla
- 20 g kvasnic
- 125 ml mléka
- 1 celé vejce + na pomazání okrajů koláče
- 3-4 stonky rebarbory
- 1 zelené neloupané jablko
- Sušené brusinky
- 4 polévkové lžíce krystalového cukru na zasypání rebarbory a jablek na koláči
- Špetku soli
- Hrst polohrubé mouky na podsypání
- Hrubou mouku na posypání pomaštěného plechu

Suroviny na drobenku

- 80 g másla
- 80 g hrubé mouky
- 120 g krystalového cukru

Dále potřebujeme

- Kulatou formu na koláč o průměru 32 cm
- Mísa na zadělání těsta

Postup přípravy rebarborového koláče

Nejprve si nadrobíme kvasnice do hrnečku, přidáme špetku krystalového cukru a polovinu vlažného mléka. Na teplém místě necháme po dobu 20-30 minut vzejít kvásek.

Do mísy si nasypeme připravenou mouku, špetku soli, cukr a promícháme. Přidáme celé rozšlehané vejce, rozpuštěné máslo (nesmí být horké) a připravený kvásek.

Začneme promíchávat a postupně přidáváme mléko podle potřeby. Hotové těsto odložíme i s mísou na teplé místo.

Těsto nemusíme nechat kynout.

Zapneme troubu na 200 °C.

Kulatou formu o průměru 32 cm si vymažeme máslem (nebo sádlem) a posypeme hrubou moukou.

Nyní si připravíme drobenku. Do misky nasypeme odvážený krystalový cukr a hrubou mouku. Přidáme vychlazené máslo nakrájené na menší kousky.

Špičkami prstů všechny uvedené suroviny mneme tak dlouho, až nám v misce vzniknou malé hrudky – drobenka. Misku s drobenkou zatím odložíme do ledničky.

Těsto přendáme na vymazaný plech a rukama rozprostřeme po celé ploše. Na okrajích vytvoříme z těsta malé hráze, aby nám šťáva z rebarbory a jablek zůstala na koláči a nezatekla pod něj.

Okraje koláče potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Rebarborové stonky oloupeme a nakrájíme je na špalíčky cca 1 cm silné. Jablko neloupeme. Z jablka odstraníme pouze jádřinec, a nakrájíme jej na tenké plátky. Rebarboru i jablka zasypeme 4 polévkovými lžícemi krystalového cukru a promícháme.

Pocukrované plátky jablka a špalíčky rebarbory včetně sušených brusinek poklademe na připravený koláč dle momentální fantazie. Koláč posypeme připravenou drobenkou.

Koláč dáme do vyhřáté trouby a pečeme na 200°C asi 20 minut. Po té snížíme teplotu na 180°C a dopékáme ještě 10 minut.

Hotový, vychladnutý koláč nakrájíme a při servírování každou porci koláče svlažíme 2-3 čajovými lžičkami vaječného koňaku. Dětem samozřejmě dáváme šodó, nebo karamelový topping.

Neváhejte a upečte si jarní rebarborový koláč.

V létě už to není ono. Proč, to se dočtete v samostatném článku o rebarboře v mojí „Kuchařské abecedě“ pod písmenem „R“.