

Rebarborový koláč z křehkého těsta s malinami pod sněhovou pokrývkou

<https://varimesmarcelou.cz/rebarborovy-kolac-z-krehkeho-testa-s-malinami-pod-snehovou-pokryvkou>

Rebarborový koláč z křehkého těsta s malinami pod sněhovou pokrývkou je úžasně chutné pohoštění. Vizuálně i chuťově. Příprava korpusu nezabere ani minutu. Hlavní hrdinkou náplně je rebarbora a můžete k ní přidat jakékoli ovoce, nejlépe červené.

Na koláč si připravíme:

Na těsto

- 210 g hladké mouky
- 100 g studeného másla nebo Hery nakrájené na kostky
- 4 g soli
- 4 g krupicového cukru
- 2 žloutky
- 1 polévkovou lžící studené vody
- Kuchyňský sekáček
- Mikro sáček

Na náplň

- 150 g [rebarbory](#) (oloupané a nakrájené na centimetrové špalíky)
- 150 g malin (měla jsem vlastní zamrazené)
- 150 g krupicového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1,5 polévkové lžice kukuřičného škrobu
- Sádlo na vymazání formy
- Arch papíru na pečení rozstržiený podélně na 1 třetinu a 2 třetiny

Na sněhovou pokrývku

- 2 bílky
- 3 polévkové lžice krupicového cukru
- ½ polévkové lžice kukuřičného škrobu
- 1,5 polévkové lžice strouhaného kokosu

Příprava těsta

45 vteřin

Odpočínutí těsta v ledničce

60 minut

Obdélníková forma

10 x 35 cm (s odnímatelným dnem)

těsta

+ 1 formička na tartaletky na spotřebování zbylého

Předpečení „na slepo“

10 minut na 210 °C, pak na 170 °C bez zátěže 5 minut

Pečení s ovocnou náplní

na 200 °C 15 minut

Zapečení sněhové pokrývky na 200 °C 8 minut

Postup přípravy koláče z křehkého těsta

Do kuchyňského sekáčku nasypeme mouku, přidáme kostičky másla a několika pulsy v nádobě vytvoříme drobenku. Pak do nádoby přidáme 2 žloutky, sůl, cukr a jednu polévkovou lžici studené vody. Uvedeme sekáček do chodu asi na 10 vteřin. V nádobě se vytvoří hrudky těsta. Při druhém spuštění sekáčku se nám asi za 15-20 vteřin vytvoří koule [těsta](#). Dál už nepokračujeme.

Nůž sekáčku dáme stranou a těsto vysypeme do mikrotenového sáčku, stlačíme do koule a uložíme do ledničky přibližně na 1 hodinu. [Těsta](#) jsme se ani jednou nedotkli rukama.

Připravenou formu vymažeme sádlem a než se těsto vychladí, připravíme si ovocnou náplň. Do misky nasypeme špalíky rebarbory a zmražené maliny, přidáme i všechny krupicový cukr, který jsme promíchali s cukrem vanilkovým. Promícháme a necháme od stát 30 minut. Lze i déle.



[Rebarbora](#) i maliny pustí dost [šťávy](#).

Celý obsah misky nalijeme do pánve a přivedeme k mírnému varu. Povaříme 10 minut a pak zdroj tepla vypneme a dáme stranou, aby náplň tak z poloviny vychladla. Pak přidáme 1,5 polévkové lžíce kukuřičného škrobu a důkladně metličkou promícháme.



Z ledničky vyndáme vychlazené těsto. Na vál položíme odštířené dvě třetiny papíru na pečení, na papír položíme těsto a válečkem rozválíme do přibližného tvaru formy. Těsto i s papírem zvedneme a překloupíme na formu. Přes papír těsto prsty urovnáme, hlavně u krajů. Pak papír sejmeme. Nožem odřízneme těsto souměrně s okraji.

Dno propíchneme vidličkou, na těsto položíme jednu třetinu papíru na pečení a zatížíme, třeba fazolemi (já používám vyvařené oblázky). Zbylým těstem jsem ještě naplnila misku na [tartaletky](#). Tu jsem pekla bez zatížení. Formy vložíme do vyhřáté trouby na 210 °C a pečeme 10 minut. Pak zátěž odstraníme, teplotu snížíme na 180 °C a pečeme ještě 5 minut.



Předpečený korpus i formičku jsem položila na plech s nízkým okrajem, aby se mi s nimi lépe pracovalo při vkládání a vyndávání z trouby. Náplň rovnoměrně přendáme do korpusů a znovu vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C. [Koláč](#) s náplní pečeme 15 minut.

Z 2 bílků ušleháme pevný sníh do kterého postupně zašleháme 3 vrchovaté polévkové lžíce krupicového cukru a polovinu polévkové lžíce kukuřičného škrobu. Jako poslední ručně, stěrkou, do sněhu zapracujeme strouhaný kokos.



Sněhovou pokrývku přendáme do cukrářského sáčku a s ozdobnou špičkou (průměr asi 1 cm) ji nanese na ovocnou náplň. Znovu vrátíme do trouby a necháme zapéct na 190-200 °C 8 minut. Povrch pokrývky musí lehce zhnědnout.



Upečený [koláč](#) ve formě přemístíme na mřížku a necháme vychladnout. Pak krásně vypadající koláček přendáme na táč a můžeme podávat. Těsto jde dobře nakrájet a na formu se nelepí. S vyklopením není žádná práce.



Udělal jsem test: Ukrojila jsem jeden proužek koláče a nechala ho 3 dny na talířku v chodbě. Za tuto dobu ovocná náplň nevytékala, nepromočila těsto a sněhová pokrývka držela stejně, jako první den.

