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 lžíci 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 lžíce kukuřičného škrobu
- Sádlo na vymazání formy
- Arch papíru na pečení rozstřižený podélně na 1 třetinu a 2 třetiny

Na sněhovou pokrývku

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

Příprava těsta **45 vteřin**

Odpočinutí těsta v ledničce **60 minut**

Obdélníková forma **10 x 35 cm (s odnímatelným dnem)**

+ 1 formička na tartaletky na spotřebování zbylého těsta

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 lžíci 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 všechen krupicový cukr, který jsme promíchali s cukrem vanilkovým. Promícháme a necháme odstát 30 minut. Lze i déle.



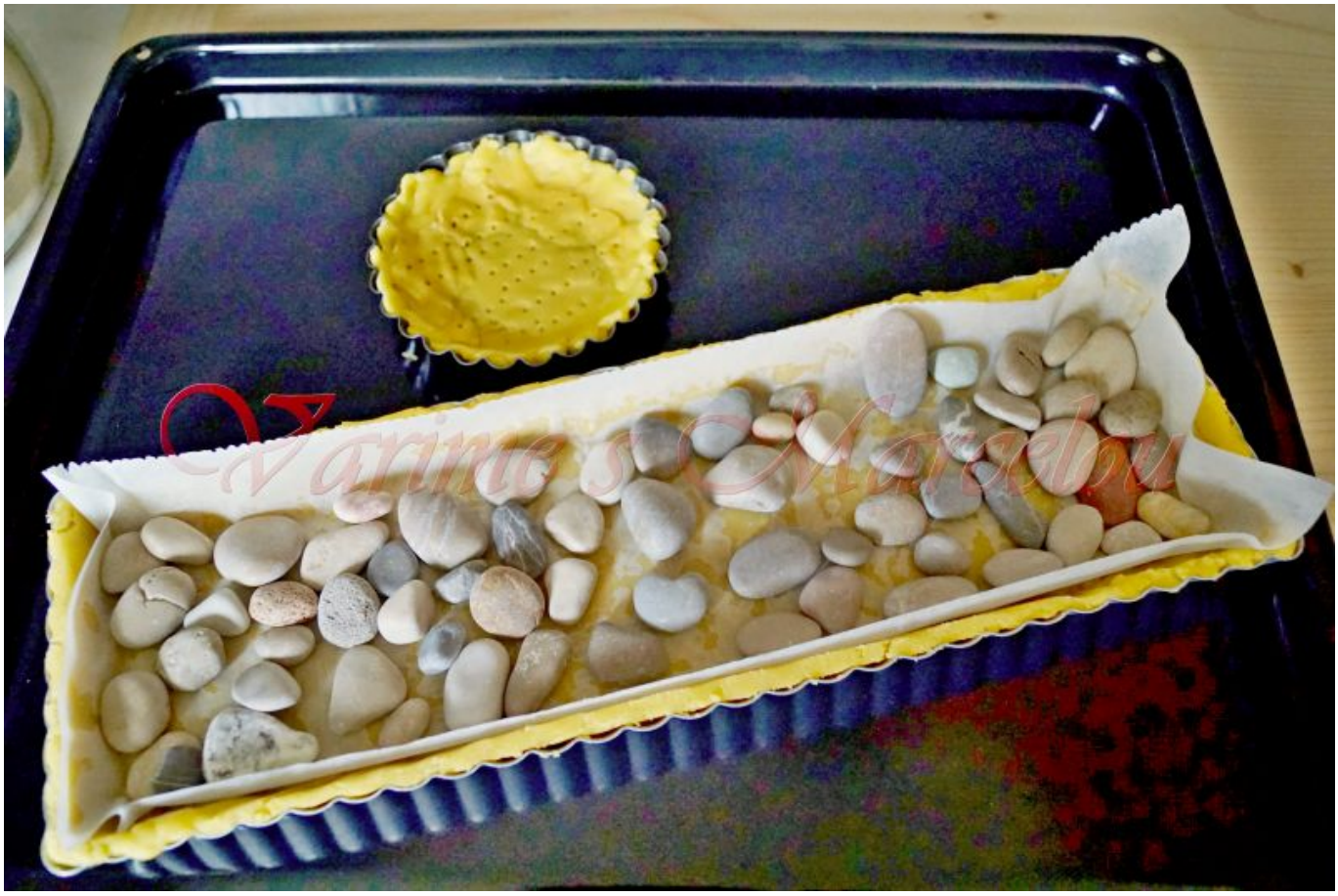
Rebarbora i maliny pustí dost šťávy.

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 odstřižené dvě třetiny papíru na pečení, na papír položíme těsto a válečkem rozválíme do přibližného tvaru formy. Těsto i s papírem zvedneme a překlopíme na formu. Přes papír těsto prsty urovnáme, hlavně u krajů. Pak papír sejmeme. Nožem odřízneme těsto souměrně s okraji.

Dno propícháme 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 pevní 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 naneseme 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 tác a můžeme podávat. Těsto jde dobře nakrájet a na formu se nelepí.
S vyklopením není žádná práce.



Udělala 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.


Zarime s Marcelou