



## Rebarborový koláč s jahodami

### Náplň

- 2 stonky rebarbory
- 200-250 g jahod

Rebarboru omyjte, odkrojte konce a nakrájejte na 1-2 cm špalíčky. Pokud máte silnější a starší stonky předem je oloupejte. Jahody omyjte a pokrájete na čtvrtky.

### Těsto

- 220 g polohrubé mouky
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- 100 g cukru krupice
- 130 g kysaného podmáslí
- 80 g rostlinného oleje
- 1 vejce „M“
- citronová kůra

Cukr, vejce, podmáslí, olej a citronovou kůru v míse společně promíchejte. Přisypte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a promíchejte do hladka. Vystačíte si jen s vařečkou nebo šlehací metlou, ale jde to samozřejmě i v robotu.

Koláčovou formu o průměru 26-28 cm vymažte a vysypte nebo použijte [odlučovací olej](#). Těsto nalijte do formy a rozetřete. Rovnoměrně pokladte pokrájenou rebarborou a jahodami, lehce je vmáčkněte do těsta. Vše zasypte drobenkou a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 40 minut. Ke konci můžete zapnout na pár minut horkovzduch s dolním ohřevem, aby byl koláč dobře upečený i ze spodu.

### Drobenka

- 50 g polohrubé mouky
- 30 g cukru krupice
- 30 g másla
- špetka soli

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a solí. Přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vypracujte drobenku. Nejrychleji to jde v mixéru nebo food procesoru.