

Rebarborovo-linecký koláč

Cesto:

1 žltok
150 g hladkej múky
50 g práškového cukru
1/2 čl vanilky
100 g masla

Vrchná vrstva:

4 stonky očistenej a
nakrájanej rebarbory
25 g masla
2 PL hnedého cukru
1 čl mletej škorice

Postup:

Zo všetkých ingrediencií si spracujte linecké cesto, zabalte ho do fólie a nechajte v chladničke aspoň hodinu odpočívať - ideálne do ďalšieho dňa.

Očistite si rebarboru a nakrájajte ako len chcete - nezabúdajte ale, že sa ešte bude chvíľu variť a trošku sa rozpadne, preto odporúčam radšej trošku väčšie kusy. Do hrnca si dajte rozpustiť maslo, pridajte cukor a škoricu a potom aj rebarboru. Na miernom plameni varte 8-10 minút.

Linecké cesto si rozváľajte alebo vtlačte do formy tak, aby bolo trochu hrubšie ako zvyčajne - ja som ho mala asi na 8 mm. Navrch poukladajte uvarenú rebarboru a pečte cca. 15-20 minút (záleží od rúry) na 180°C.

Dobrá chuť!

