

Kolač od rabarbare



Sastojci za kolač od rabarbare, pleh od 30x40x5 cm

- 250 maslaca + 10 g
- 250 g glatkog brašna tip 400
- 250 g šećera
- 4 M/L jaja (250 g)
- 1 vanil šećer
- 2 MŽ (8 g) praška za pecivo
- 75 g škrobnog brašna (gustin)
- 1/2 (4 g) MŽ soli



- 450-500 g oljuštene **rabarbare** (600-700 g neoljuštene)

Rabarbaru za kolač moramo oljuštiti jer je stabljika poredvučena nejestivim nitima.

Ljušti se jednostavno tako da nožem potegnute vlakna sa površine. Slično kao kod stabljike celera, samo to kod **rabarbare** ide puno lakše.

Nasjecite je na 2x0,5 cm velike komadiće.

Višak **rabarbare** nemojte ljuštiti, nego je zamotane ukrpu možete i tjedan dana držati u hladnjaku

[Op. a] Rabarbara je povrće koje ima kiselkast okus kao voće, recimo kao zelene šljive medunike. Također ju i spremamo (kolači, kompoti, [pekmez](#)) kao voće. **[/Op. a]**

Biskvit za kolač od rabarbare

Biskvit pripremimo od putra kojeg smo otavili da omekša na sobnoj temperaturi te ga pjenasto izmiksali sa šećerom, soli i vanil šećerom. **Smjesa za biskvit** mora biti pjenasto-kremasta, zato miksajte barem 10 minuta, većom brzinom.



U međuvremenu prosijte brašno, gustin i prašak za pecivo, te sve međusobno promiješate. Bitno je da je sve rahlo i bez grudica.

U izmiksani maslac dodajte jaja pojedinačno, svako jaje miksajte najvećom brzinom 1 minutu.

Kada ste izmiksali zadnje jaje dodajte u smjesu prosijano brašno, gustin i prašak za pecivo. Na najmanjoj brzini izmiksajte dok ne dobijete glatku i homogenu smjesu.

Priprema kolača od rabarbare



Posudu za pečenje veličine 30x40x5 cm. namažite putrom. Ravnomjerno rasporedite **smjesu za biskvit**, te je zagladite.

Po smjesi za **biskvit** rasporedite nasječenu **rabarbaru**. Pazite da **rabarbara** bude ujednačeno, a ne jedna preko druge raspoređena po smjesi za biskvit.

Pritisnite ju lagano rukama da se **rabarbara** utisne u masu.

Kolač od rabarbare pecite 35-40 minuta na 160°C sa vrućim zrakom. Srednja šina u pećnici. Mora dobiti lijepu zlatnu boju.

U pečenju se **kolač od rabarbare** jako napuhne, nemojte ga bušiti jer se on pred kraj slegne. Ako ga izbušite neće biti fini rahli.

Pečeni **kolač od rabarbare**, još dok je vruć, posipajte običnim šećerom, on će odmah karamelizirati pa ćete dobiti ljepi glatki sloj. Možete ga hladnog posipati sa šećerom u prahu.

[Savijet] Par savijeta kako bi vam kolač od rabarbare bolje uspio;

- Nemojte pretjerivati sa **rabarbarom**, za ovu veličinu kolača je 450 g oljuštene **rabarbare** optimalno. Ako je stavite previše, kolač se neće dobro dignuti i bit će mljackav.
- Ne brinite ako ostane konaca kad narežete **rabarbaru**, oni nestanu u pečenju. Važno da nema vanjske ovojnice.
- Bitno je da je posuda za pečenje veličine i dubine kao šta je gore navedeno. Pre mala posuda daje debeli biskvit koji se ne ispeće dobro, pre velika opet pre tanki..
- Miksajte putar i šećer dok se ne zapjeni, traje dugo, ali daje dobar biskvit. Ako ga ne izmješate dovoljno, biskvit se neće dići.
- Jaja , pogotovo domaća su različite težine. Zato ih važite, nekad trebate 3, a nekad 5 jaja. **[Savijet]**



www.moja-kuhinja.com