

Rabarbarin kolač z meto in oreščki makadamija



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Priprava:

Za pripravo **krhkega testa** zgnemo moko z maslom in sladkorjem ter posamično dodajamo rumenjake. Testo pokrijemo s folijo in ga postavimo v hladilnik za 30 minut.

Za pripravo **rabarbinega kolača z meto** zmešamo sladko smetano z rumenjaki, medom in sladkorjem. Rabarbaro olupimo in narežemo na majhne koščke. Metine liste narežemo na tanke trakove in jih skupaj z rabarbaro in oreščki vmešamo v jajčno kremo.

Testo na tanko razvaljamo ter ga položimo v namaščene in posladkane modelčke. Nato jih zapolnimo še z rabarbarino maso in pri 180 °C (z ventilacijo) pečemo 20 minut.

Rabarbarin kolač z meto in oreščki makadamija lahko postrežemo toplega ali hladnega.

Nasvet:

Za ta recept lahko uporabite tudi navaden pekač.

Čas priprave: 30 do 60 min
Težavnost: Ljubiteljski kuhar
Vrsta menija: topla sladica

Sestavine:

- 1 pekač za mafine

za krhko testo:

- 150 g moke
- 130 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 2 žlici vanilijevega sladkorja

za rabarbarino maso:

- 5 stebel rabarbare
- 1/2 šopa mete
- 4 rumenjaki
- 250 ml sladke smetane
- 5 žlic medu
- 2 žlici vanilijevega sladkorja
- 4 žlice oreščkov makadamije