Kolac sa rabarbarom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**žumanceta
- **1**jaje
- **2 šolja od 2,5 dl**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1 šolja**mleka
- **1 šolja**ulja
- **2 šolje**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**rendane limunove korice
- **2**belanceta
- **5-6 kašika**šecera
- **1 struk oko 250 g**rabarbare

Priprema

Rabarbaru oprati, pa nožicem skinuti niti. Iseci je na komadice oko 1 cm. Odložiti na stranu. Umutiti jaje i žumanca sa šecerom, pa potom dodati ostale sastojke i lepo izmiksati. Sipati smesu u nauljenu i brašnom posutu tepsijicu i peci na 180 stepeni 30-35 minuta, u zavisnosti od pecnice, ali da piškotica bude lepo pecena. Dok se pece, umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam, pa umešati špatulom rabarbaru. Izvaditi piškotu, smanjiti temperaturu na 150 stepeni, naneti šam sa rabarbarom i peci dok se ne uhvati lepa pokorica. Ohlaen kolac seci na kocke ili šnite, po želji...

Savet

Rabarbaru i pored najbolje volje nisam mogla nai kod nas, i, kad sam ugledala, na žalost, poslednji struk, nisam odolela... Pošto nikad nisam pravila kola sa njom, radila sam ga na najjednostavniji mogui nain i nisam se pokajala... jedino što se nismo pridržavali onog poslednjeg "ohlaen kola" - to kod nas malo teže ide... Kako-god, rabarbara ima onu svežu, kiselkastu notu, najpribližnije podsea na jabuke, i, meni se dopao...