

Rybízový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Ajushka



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 200 g
- máslo 100 g
- cukr 100 g
- vejce 1 ks
- rybíz 500 g
- žloutky 3 ks
- cukr 100 g
- oloupané mleté mandle 125 g
- bílky 3 ks
- práškový cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku přesijeme na vál, přidáme máslo, cukr, vejce a vypracujeme těsto. Vypracované těsto zabalíme do alobalové fólie a dáme na 2 hodiny do chladničky odpočívat. Rybíz odstopkujeme, vypereme a necháme odkapat. Žloutky s polovinou cukru utřeme do pěny a přidáme mandle. Z bílků a druhé poloviny cukru ušleháme pevný sníh, který přidáme do žloutkové hmoty. Nakonec přimícháme rybíz. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Těsto vyválíme na pomoučněném válu do placky a vyložíme jím dno a boční stěny formy. Dno několikrát propícháme vidličkou, naplníme a zarovnáme. Koláč pečeme 40 minut na druhé přičce od spoda. Koláč po upečení necháme ještě ve formě 5 minut

stydnout a potom ho vyklopíme na kuchyňskou mřížku. Vychladlý koláč pocukrujeme práškovým cukrem.