Rybízový koláč s drobenkou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 500 g
- Mléko vlažné 250 ml
- Krupicový cukr 125 g
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Kostky droždí 1,2 1 ks
- Vejce 3 ks
- Žloutek 1 ks
- Máslo 100 g
- Citronová kůra 1.2 lžička
- Sůl 1.4 lžička
- Tvaroh 500 g
- Rybíz 300 g
- **Na drobenku**
- hrubá mouka 140 g
- Krupicový cukr 90 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku vsypejte do mísy, doprostřed vlijte trochu mléka, přisypejte lžíci cukru a rozdrobte droždí. Nechte 10 minut stát, aby vzešel kvásek. poté přidejte 1 vejce a 1 žloutek, máslo, zbylý cukr, kůru, sůl i zbylé mléko. Vypracujte těsto a dejte ho na hodinu kynout. Těsto vyválejte na vymazaný plech. Navrch rozetřete tvaroh rozmíchaný se 2 vejci a krupicovým cukrem, posypejte rybízem a drobenkou z hrubé mouky, obou cukrů a másla. Pečte při 180°C 25 minut.