

Koláč s rybízem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Polohrubá mouka 500 g
- Krupicový cukr 70 g
- Změklé máslo 75 g
- Žloutky, prošlehané 2 ks
- Droždí 25 g
- Mléko 250 ml
- Kůra z citronu 1 ks
- Červený rybíz, omytý, zbavený stopek 500 g
- **Na tvarohový základ**
- Polotučný tvaroh v kostce 250 g
- Vejce 1 ks
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Případně mléko na rozředění 1 ks
- **Na drobenku**
- Hrubá mouka 140 g
- Máslo, nakrájené na kousky 100 g
- Krupicový cukr 100 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Krupicový cukr 70 g
- Změklé máslo 75 g
- Žloutky, prošlehané 2 ks
- Droždí 25 g
- Mléko 250 ml
- Kůra z citronu 1 ks
- Červený rybíz, omytý, zbavený stopek 500 g
- **Na tvarohový základ**
- Polotučný tvaroh v kostce 250 g
- Vejce 1 ks
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Případně mléko na rozředění 1 ks
- **Na drobenku**

- Hrubá mouka 140 g
- Máslo, nakrájené na kousky 100 g
- Krupicový cukr 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

- 1) Mouku dejte do větší mísy, uprostřed udělejte důlek, do něj vlijte trochu vlažného mléka, přisypte polovinu cukru a rozdrobte droždí. Zhruba deset minut nechte stát, aby vzešel kvásek.
- 2) Přidejte žloutky, máslo, zbytek cukru, citronovou kůru, sůl a postupně i zbytek mléka. Zadělejte těsto – nejprve ho míchejte vařečkou; až přestane lepit, můžete ho zpracovat rukama.
- 3) Nechte až dvě hodiny kynout, těsto by mělo zdvojnásobit svůj objem.
- 4) Přehřejte troubu na 170 stupňů. Plechy vymažte máslem a těsto rozdělte na poloviny. Každou dejte na plech a rukama těsto roztáhněte po celé ploše.
- 5) Tvaroh smíchejte s vejcem a cukrem dohladka. Pokud je ještě tuhý, dolijte ho trochou mléka. Tvarohovou nádivku naplňte do zdobících cukrářských sáčků. Na každý koláč udělejte střídavě asi tři centimetry široké pruhy rybízu a pruhy tvarohu.
- 6) Na drobenku poprašte máslo moukou a cukrem a rychle rukama zpracujte. Drobenkou pak posypte rybízové pruhy. Okraje koláčů potřete rozšlehaným vejcem a pečte zhruba dvacet minut, nebo dokud okraje koláčů nezezlátnou.