

Dvoubarevný rybízový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Krupicový cukr 150 g
- Kakao 3 lžíce
- Skořice 0.5 lžička
- Vejce 1 ks
- Olej 80 g
- Mléko 250 ml
- **SVĚTLÉ TĚSTO**
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Krupicový cukr 150 g
- Vejce 1 ks
- Olej 80 g
- Mléko 200 ml
- Rybíz 2 miska

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Tmavé těsto: vejce a cukr vyšleháme do pěny, postupně přidáme olej, mléko, skořici, kakao, mouku a prášek do pečiva. Vše důkladně vyšleháme a nalijeme na plech vyložený pečícím papírem. Takto

připravíme i světlé těsto, které nalijeme na tmavé těsto. Hustě posypeme rybízem a dáme do předem vyhřáté trouby na 180°C a pečeme asi 20 - 25 minut. Před podáváním pocukrujeme.