

Barevný rybízový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 100 g
- Vanilkový pudink v prášku 20 g
- Máslo 180 g
- Moučkový cukr 100 g
- Citrónová kůra 1 ks
- Mléko 200 ml
- Hrubá mouka 320 g
- Kypřicí prášek do pečiva 3 balíček
- Rybíz 250 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáček nejprve důkladně vymažeme máslem a potom jej vysypeme hrubou moukou. Vejce rozklepeme a oddělíme žloutky od bílků. Pak bílky vyšleháme s krupicovým cukrem a pudinkovým práškem na pevnou pěnu. Změklé máslo nakrájíme na menší kousky a vyšleháme s moučkovým cukrem a citrónovou kůrou. Postupně zašleháme žloutky a nakonec vlažné mléko. Obě hmoty lehce propracujeme a vmícháme prosátou hrubou mouku s práškem do pečiva.

Červený i černý rybíz očistíme a otrháme od stopky. Kuličky pak obalíme v hrubé mouce. Těsto nalijeme do připravené formy a povrch posypeme rybízem. Koláč vložíme do vyhřáté trouby a při

teplotě 180 °C jej pečeme přibližně 40 minut. Hotový můžeme jemně posypat moučkovým cukrem. Pak jej rozkrájíme na kousky a podáváme.