

Koláč s černým rybízem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Cukr krystal 1 šálek
- Vanilkový cukr 1 ks
- Olej 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Černý rybíz 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky smícháme společně s cukrem krystalem a vanilkovým cukrem a za stálého míchání do této směsi přiléváme olej. Pak přimícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko a nakonec tuhý sníh ušlehaný z bílků. Těsto rozetřeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech, poklademe na něj omytý a okapaný černý rybíz, mírně ho vtlačíme do těsta a pak koláč v rozehřáté troubě při 180 °C dozlatova upečeme.