

Letní rybízový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Máslo 60 g
- Cukr krupice 80 g
- Polohrubá mouka 90 g
- Kypřicí prášek 1 ks
- Červený rybíz 300 g
- Tuk 1 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- Bílky na sníh 3 ks
- Cukr krupice 120 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozklepneme a důkladně oddělíme žloutky od bílků. Máslo, které předem necháme změkknout, utřeme se žloutky a cukrem do pěny. Z bílků připravíme tuhý sníh. Mouku prošijeme s kypřicím práškem. Strídavě se sněhem ji postupně zapracováváme do připravené žloutkové hmoty. Kulatou formu na koláč nejprve vymažeme tukem a poté ji vysypeme hrubou moukou. Dále do formy stejnoměrně rozetřeme těsto. Poté ji vložíme do vyhřáté trouby a koláč při 175 °C pečeme 20 - 25 minut. Kuličky rybízu opláchneme a necháme oschnout. Část si odložíme na ozdobení, zbytek zbavíme stopek. Z bílků s krupicovým cukrem pak vyšleháme v horké vodní lázni pevný sníh, který

nám následně poslouží na vrch koláče.

Na upečený koláčový korpus ještě ve formě rozprostřeme omytý a okapaný rybíz a rovnoměrně na něj nanese ušlehaný sníh. Koláč znovu vložíme do trouby a sníh necháme při teplotě 140 °C krátce zapéct.