

# Koláč se skořicovým sněhovým rybízem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 8

- Bílek 3 ks
- Mletá skořice 1 ks
- Rybíz 300 g
- Cukr moučka 150 g
- Mléko 1 ks
- Máslo 50 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Žloutek 3 ks
- Cukr 150 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Utřeme máslo, cukr, vodu a žloutky. Přidáme mouku s práškem do pečiva a naředíme mlékem. Těsto vylijeme na plech vyložený papírem na pečení. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C. Těsto jen zapečeme.

Mezitím ušleháme z bílků a cukru tuhý sníh, lehce vmícháme rybíz. Rybíz je nutné do sněhu zamíchat, aby z buchty nepadal. Sníh ochutíme skořicí, natřeme na zapečené těsto a dopečeme, dokud sníh nezrůžoví.

Koláč se skořicovým sněhovým rybízem necháme vychladnout, nakrájíme a můžeme podávat.