

# Křehký koláč s rybízem a jostou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

**2370** kalorií , **45 g** cukrů , **56 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** Ivet

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krehky-kolac-s-rybizem-a-jostou>

## Příprava

Mouku, prášek do pečiva, vanilkový a třtinový cukr smícháme ve větší míse a vmícháme vejce a mléko. Nakonec přidáme olej (místo ořechového můžete použít klasický) a vypracujeme těsto, které následně vlijeme do formy - tu si buď vymažeme a vysypeme moukou nebo vložíme pečicí papír. Jostu a rybíz obereme a zbavíme stopek, smícháme se skořicovým cukrem a nasypeme na těsto. Nahoru poklademe plátky másla. Koláč vložíme do předehřáté trouby na 180°C a pečeme asi 40 minut dozlatova.

### ▣ Tip k receptu

Místo josty můžete použít angrešt. Doporučujeme podávat ozdobené zakysanou smetanou.



## Ingredience

- 2 hrnky hladké špaldové mouky
- 1 ks vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžičce třtinového cukru
- půl hrnku mléka
- 1 lžičce ořechového oleje
- 150 g josty
- 150 g rybízu
- 50 g másla
- 1 skořicový cukr

## Kategorie

Česká, Ovoce, Návštěva, Dezert, Moučník