

Koláč s rybízovým sněhem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

2805 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-s-rybizovym-snehem>

Příprava

Do mísy vložíme 150 g krystalového cukru a 1 vanilkový pudink. Promícháme a vsypeme obraný, propláchnutý a okapaný rybíz.

Mražený nerozmrazujeme. Lze použít 500 - 800 g, záleží na tom, kdo kolik rád. Ušleháme tuhý sníh ze 4 bílků a obracením vařečky zapracujeme do rybízu. Příprava těsta:

Rozmícháme do pěny 100 g másla s 80 - 100 g cukru a postupně přidáváme 4 žloutky.

Střídavě přiléváme studené mléko a sypeme hrubou mouku promíchanou s práškem do pečiva. Vznikne nám hustější těsto, které stěrkou rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Na něj ve stejnoměrné vrstvě navrstvíme rybízový sníh a uhladíme. Dáme péci do předem vyhřáté trouby na 170°C a pečeme 40 minut



Ingredience

- 250 g cukru krystal
- 150 ml studeného mléka
- 4 bílky
- 300 g hrubé mouky
- 4 žloutky
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 100 g másla nebo Hery
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 500-800 g červeného rybízu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Ovoce, Rodina, Moučník