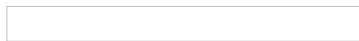


# Pikantní koláč s rybízem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

**2114** kalorií , **7 g** cukrů , **135 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pikantni-kolac-s-rybizem>

## Příprava

Prosátou mouku smícháme s mletými mandlemi, solí a cukrem (100 g). Přidáme 2 žloutky a změkklé máslo. Vše rukama zpracujeme v těsto, které necháme ve fólii cca půl hodiny v chladu odpočinout. Rybíz umyjeme a necháme okapat. Zatím si připravíme tuhý sníh ze 3 bílků. Postupně do něj zašleháme 120 g cukru. Na závěr do úplně tuhé hmoty vmícháme nasekané mandle a solamyl. Křehké vychlazené těsto vyválíme na tenký plát, vytáhneme je k okrajům. Vložíme do vysypané formy a propíchneme několikrát vidličkou. Předpečeme asi 10 minut ve vyhřáté troubě. Rybíz smícháme s větší půlkou sněhové hmoty. Dáme na předpečené těsto do formy, natřeme zbytek sněhu, uhladíme. Můžeme ještě posypat strouhanými mandlemi dle chuti. Dopékáme asi 30 minut.

## Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 60 g mletých mandlí
- 220 g cukru krupice
- 3 vejce
- 100 g másla
- špetka soli
- 250 g červeného rybízu
- 2 hrsti sekaných mandlí
- 1 lžíce solamylu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Návštěva, Moučník