

# Koláč z křehkého těsta s jostou a rybízem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2637 kalorií , 75 g cukrů , 56 g tuků , 49 g bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-z-krehkeho-testa-s-jostou-a-rybize>

## Příprava

Ve větší míse smíchejte mouku s práškem do pečiva. Vmíchejte vejce, vanilkový a třtinový cukr a mléko. Nakonec přidejte řepkový olej. Vypracujte těsto a vlijte jej do vymazané a moukou vysypané formy (nebo ji místo toho vyložte pečicím papírem). Jostu s rybízem zbavte stonků a stopek a smíchejte je s třtinovým cukrem a skořicí. Nasypte na těsto a navrch nakrájejte plátky másla. Formu s koláčem vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte dozlatova, asi 40 minut.

### ▣ Tip k receptu

Koláč zkuste ještě posypat nasekanými mandlemi, budou na něm krásně křupat.

## Ingredience

- 2 hrnky hladké špaldové mouky
- 1 prášek do pečiva bez fosfátů
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžičky třtinového cukru
- 1 lžička řepkového oleje
- 150 g rybízu
- 2 lžičky třtinového cukru
- 1 lžička mleté skořice
- 50 g másla
- 150 g josty
- 1/2 hrnku mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Ovoce, Rodina, Moučník

