

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 lžičky třtinového cukru
- ✓ půl hrnku mléka
- ✓ 1 lžička ořechového oleje
- ✓ 150 g josty
- ✓ 150 g rybízu
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 skořicový cukr

Kategorie

Ovoce, Návštěva, Dezert, Moučník