Rybízový koláč s vaječným krémem

Obtížnost:

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

3940 kalorií , **9 g** cukrů , **267 g** tuků , **106 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/rybizovy-kolac-s-vajecnym-kremem

Příprava

Změklé máslo ušleháme s krupicovým cukrem a špetkou soli do pěny. Po chvíli postupně přišleháme 4 vejce. Mouku smícháme s kypřícím práškem a mandlemi a vmícháme do našlehané pěny. Těsto rozetřeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Rovnoměrně posypeme opraným a okapaným rybízem. Ze dvou zbývajících vajec oddělíme bílky a žloutky. Žloutky, smetanu ke šlehání a 2 sáčky vanilkového cukru ušleháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a lehce ho vmícháme do žloutkové pěny. Vzniklý vaječný krém nalijeme na rybíz. Plech vložíme do trouby předehřáté na 160°C a pečeme asi 40 minut. Koláč necháme dobře vychladnout a pak teprve krájíme.

Tip k receptu

Vaječný krém na povrchu rychle hnědne. Abychom předešli spálení, doporučuju asi po 15 minutách koláč zakrýt alobalem a dopéct přikrytý.

Ingredience

- 180 g másla
- 150 g cukru krupice
- 6 vajec
- špetka soli
- 350 g polohrubé mouky
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 150 g mletých mandlí
- 2 sáčky (40 g) vanilkového cukru
- 200 ml smetany ke šlehání
- rybíz (množství podle chuti)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník