Rybízový koláč se sněhem

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
50 g másla
150 g cukru
3 lžíce vody
3 vejce
250 g polohrubé mouky
0,5 sáčku prášku do pečiva
mléko
200 g cukru
skořice
300 g očištěného rybízu

Postup

Postup přípravy: Změklé máslo, cukr, vodu a žloutky třeme dokud hmota nezesvětlá. Přidáme mouku s práškem do pečiva a mlékem naředíme na takovou hustotu, aby to šlo nalít na plech. Plech vyložený pečícím papírem pokryjeme těstem a zapečeme v troubě vyhřáté na 170 °C.
Mezitím ušleháme z bílků a cukru tuhý sníh, lehce vmícháme rybíz (rybíz je nutné do sněhu zamíchat, aby z buchty nepadal), dochutíme skořicí, natřeme na zapečené těsto a dopečeme, dokud sníh nezrůžoví.