

RYBÍZOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

300 g	polohrubá mouka
180 g	cukr krupice
1 ks	prášek do pečiva
2 ks	vejce
4 lžíce	rostlinný olej
250 ml	mléko – vlažné

Červený rybíz

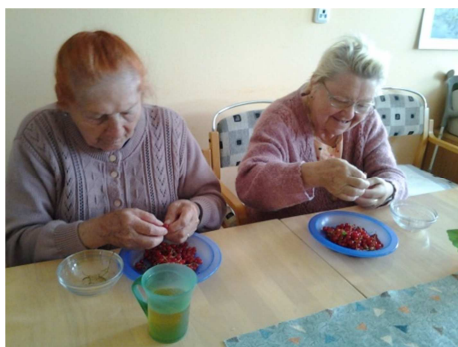
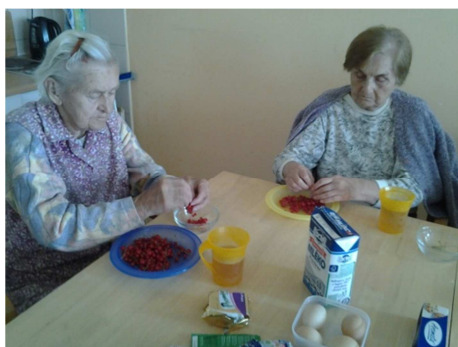


Drobenka:

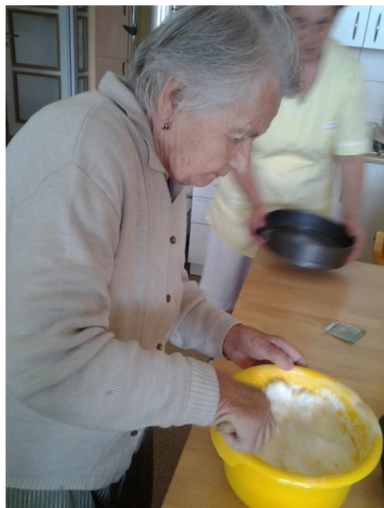
80 g	cukr krupice
80 g	hrubá mouka
80 g	máslo

POSTUP:

Mouku, prášek do pečiva a cukr smícháme, přidáme vejce, olej a mléko a vše dobře promícháme. Těsto nalijeme do koláčové formy nebo jen na plech vyložený pečicím papírem a celý povrch poklademe rybízem. Nakonec posypeme drobenkou a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30-40 minut.



Očištěný rybíz smícháme s vanilkovým cukrem.



Všechny suroviny smícháme a vypracujeme si vláčné těsto, které nalijeme do dortové formy nebo na plech. Navrch těsta dáme rybíz a drobenku.



