Rybízový koláč se želatinou

https://varimesmarcelou.cz/rybizovy-kolac-se-zelatinou

Rybízový koláč se želatinou je osvěžující letní pohoštění. Je to i vzpomínka na letní prázdninové večery, kdy jsme hráli kanastu či žolíky. Byla u toho hodně legrace, někdy tekly i slzy, ale ty brzo oschly, protože byly prázdniny a my jsme byli děti.

Suroviny na těsto

- 70 g krupicového cukru
- 140 g tuku (máslo nebo Hera) pokojové teploty
- 210 g polohrubé mouky
- 1 syrové vejce
- 8 g prášku do pečiva
- 1 špetku soli

Na pečení budeme potřebovat

- Tuk na vymazání formy na koláč
- Hrubou mouku na vysypání formy
- Dortová forma o průměru 24 cm
- 1 arch papíru na pečení

Po upečení a vychladnutí korpusu použijeme na základ

- 3 polévkové lžíce rybízové marmelády

Na želatinovou zálivku si připravíme

- 1 balení želatiny Dr. Oetker (čirá)
- 250 ml vody
- 4 polévkové lžíce krupicového cukru

Chlazení těsta v chladničce: zabalené do folie 2 hodiny, nebo i přes noc

Korpus péct na 180 °C 30 minut

Postup přípravy rybízového koláče se želatinou

Nejprve si připravíme formu na korpus. Dobře ji vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Do mísy na zadělávání těsta nasypeme 70 g moučkového cukru a 140 g másla pokojové teploty. Obě suroviny vymícháme do hladkého krému. Do krému zapracujeme 1 celé syrové vejce a jako poslední zapracujeme (postupně) mouku smíchanou s práškem do pečiva a špetkou soli. Těsto máme připravené a necháme ho vychladit.

Vychlazené těsto rovnoměrně rozprostřeme po celém dnu formy. Korpus vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 30 minut.

Upečený a vychlazený korpus ponecháme ve formě. Potřeme ho rybízovou marmeládou a na

marmeládu rovnoměrně navrstvíme bobule rybízu.



Připravíme si želatinovou zálivku dle návodu na obalu. Hotovou želatinou, po lžících, zalijeme bobule rybízu. Koláč necháme asi hodinu stát a pak teprve rozepneme formu, odstraníme dno formy a koláč přemístíme na talíř či podnos.

Koláč s rybízem je osvěžující pohoštění, zejména v letních horkých dnech. Na rozdíl od kupovaných korpusů, které jsou za 2 hodiny promáčené želatinou, tento korpus ještě třetí den působí velmi čistě a svěže, protože jim želatina zkrátka neproteče.


M.K.