

# NajPečenie



## Potrebujete:

150 g	Helia
135 g	múka hrubá
135 g	múka polohrubá
100 g	cukor práškový
200 g	cukor kryštálový
1/2 ks	kypriaci prášok do pečiva
1/2 ks	vanílinový cukor
4 ks	vajcia
150 ml	mlieko
	ríbezle

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Ríbezľová záplava

Ríbezľová bomba! Úžasný ríbezľový koláč plný vitamínov a sladko-kyslej chuti.



## Postup:

Ríbezle očistíme, opláchneme a necháme poriadne stiecť od vody. Do 4 žĺtkov pridáme 100 g práškového cukru, Heliu a poriadne vyšľaháme do peny. Pridáme obidve múky a 150 ml mlieka a všetko spolu vyšľaháme. Na záver primiešame pol balíčka prášku do pečiva.

Plech alebo formu vymažeme Cerou, posypeme trochou hrubej múky a rozotrieme naň cesto. Navrch poukladáme ríbezle a pečieme na 180 °C približne 30 minút.

Kým sa koláč pečie, do 4 bielkov pridáme 200 g kryštálového cukru a vyšľaháme do hustej peny.

Skoro upečený koláč vytiahneme z rúry, nalejeme naň sneh z bielkov, rozotrieme pekne po celom obvode a dáme na pár minút dopieť (pozor na pripálenie).

# *NajPečenie*

Trošku ríbezlí na záver jemne roztlačíme vidličkou spolu s vanilkovým a práškovým cukrom a koláč nimi prizdobíme.