

NajPečenie



Ríbezľový koláč so snehom

Osviežujúca letná dobrotá. Pozrite si recept s fotopostupom na chutný letný ríbezľový koláčik so snehom.

Potrebuje:

cesto

200 g	hladká múka
100 g	Práškový cukor
125 g	Palmarín
1 lyžička	prášok do pečiva
2 ks	žltky
1 štipka	soli

plnka

2 ks	bielky
120 g	Krupicového cukru
250 g	ríbezle
1 lyžička	vanilkový cukor
2 lyžička	kukurličný škrob

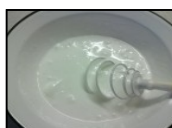
Postup:



Múku preosejeme, pridáme prášok do pečiva, štipku soli, práškový cukor a zmäknutý Palmarín. Cesto rukami rozdrobíme na mrvenicu a pridáme ešte žĺtky.



Vzniknuté cesto odložíme na 30 – 45 minút do chladničky. Veľký plech vymastíme a vysypeme múkou. Vychladené cesto rukami roztlačáme rovnomerne po celej ploche plechu. Pečieme v predohriatej rúre na 170°C približne 25 minút do zlatista.



Bielky vyšľaháme do tuha, potom pridáme vanilkový a krupicový cukor a šľaháme dovedy, kým sa nerozpuští cukor. Pridáme kukurličný škrob a znovu vyšľaháme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	32



Do hotového snehu prisypeme ríbezle a zľahka premiešame.



Upečené cesto vyťahneme z rúry a hneď naň vylejeme sneh, ktorý rovnomerne rozotrieme po ceste.



Pečieme ďalších cca 10 minút, kým vrch jemne nezozlátne