

Ricottový koláč s ríbezľami

Oblíbený tvarohový koláč bez korpusu hravo pripravíte so Zlatým klasom Dr. Oetker. S ríbezľami bude neodolateľný!

12 porcií



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 V hlbšej mise elektrickým ručným šľahačom rozmiešame ricottu a tvaroh. Pridáme cukor, citrónovú šťavu a kôru a vanilkovú pastu a šľaháme pri nízkych otáčkach asi 3 minúty. Postupne pridáme vajcia izbovej teploty a ručne vareškou zamiešame do tvarohovej zmesi. Nakoniec do cesta pridáme Zlatý klas a dôkladne premiešame.
- 2 Dno tortovej formy vystelieme papierom na pečenie a prebytočný papier odstriháme nožnicami.
- 3 Tvarohovú zmes vylejeme do pripravenej tortovej formy. Formu chytíme do oboch rúk a zľahka s ňou niekoľkokrát bucháme o pracovnú dosku, čím odstránime prebytočný vzduch, ktorý môže byť v ceste.
- 4 Rúru vyhrejeme na 160 stupňov. Tortovú formu vložíme do hlbokého plechu a tesne pred vložením do rúry do plechu opatrne nalejeme horúcu vodu (napr. z rýchlovarnej kanvice) do výšky asi 3 cm.

Prísady::

Na cesto:

500 g ricotta
250 g tvaroh jemný krémový
150 g cukor
1 PL citrónová šťava
1 KL Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
3 ks vajce
1 balenie Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

Na polevu a ozdobenie:

125 g ríbezle červené

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
tortová forma (Ø 24 cm)
papier na pečenie
plech na pečenie väčší hlboký
alobal



- 5 Plech s koláčom vložíme do rúry a necháme piecť asi 10 minút.

Elektrická rúra: 160 °C
Teplovzdušná rúra: 140 °C
Doba pečenia: asi 10 minút

- 6 Potom teplotu znížime na 110 °C a dopečieme, kým cesto nebude stuhnuté, ale v strede stále mierne trasľavé.

Elektrická rúra: 110 °C
Teplovzdušná rúra: 100 °C
Doba pečenia: asi 25 minút

- 7 Koláč vyberieme z rúry a necháme vychladnúť pri izbovej teplote. Potom odložíme ešte aspoň na 2 hodiny do chladničky. Pred podávaním ozdobíme čerstvými ríbezľami alebo iným bobuľovým ovocím.

Tip:

- Koláč môžeme pripraviť aj s korpusom, na ktorý budeme potrebovať 150 g rozdrvených maslových sušienok (najľahšie rozdrvíme v pevnom vrecku dreveným valčekom) a 80 – 100 g roztopeného masla. Zmes utlačíme na dno formy, vystlanej papierom na pečenie. Korpus pečieme 10 minút pri na 160 °C, vychladíme a naplníme tvarohovou náplňou pripravenou podľa návodu a postupujeme podľa popisu.
- Ricottu môžeme nahradiť 400 g mäkkého tvarohu a 100 g kyslej smotany.
- Aby voda počas pečenia nepresakovala do cesta, odporúčame formu dôkladne obaliť alobalom.

