

Rybízový Quiche se smetanou

<https://www.varimesmarcelou.cz/rybizovy-quiche-se-smetanou>

Rybízový Quiche se smetanou je osvěžující a skvěle chutnající pohoštění. Ale nemusí být jen rybízový, může být i višňový, broskvový, s bobulemi hroznového vína. Zkrátka s ovocem, které máte rádi.

Quiche je vlastně: „Tarte aux oeufs battus“. Tedy: „Koláč s rozšlehanými vejci“.

Na rybízový Quiche se smetanou si připravíme:

Na těsto

- 210 g hladké mouky
- 2 špetky soli
- 1 polévkovou lžící (vrchem) moučkového cukru
- 110 g studeného másla nebo Hery nakrájené na kostičky asi o hraně 1 cm
- 1 celé vejce
- Kuchyňský sekáček
- Mikro sáček

Na náplň

- 200 ml smetany s obsahem tuku minimálně 30 %
- 100 g moučkového cukru
- 3 celá vejce
- 400-450 g bobulí červeného rybízu
- Sádlo/máslo na vymazání formy
- Arch papíru na pečení

Příprava těsta **1 minuta**

Odpocínutí těsta v ledničce **60 minut**

Kulatá forma na pečení **průměr 28 cm s odnímatelným dnem**
+ 2 formičky na tartaletky na spotřebování okrájeného těsta

Předpečení „na slepo“ **10 minut na 210 °C**
pak dopečení korpusu na 170 ° C bez zátěže po dobu 7 minut

Pečení s náplní **na 180 °C 35-40 minut**

Postup přípravy rybízového Quiche se smetanou

Příprava těsta

Do kuchyňského sekáčku nasypeme mouku, přidáme kostičky másla, 2 špetky soli a lžící moučkového

cukru. Uvedeme sekáček do chodu asi na 10 vteřin. V nádobě se vytvoří drobenka. Sekáček otevřeme a přidáme 1 rozklepnuté vajíčko. Při druhém spuštění sekáčku se nám asi za 15–20 vteřin vytvoří koule těsta. Dál už nepokračujeme.

Nůž sekáčku dáme stranou a [těsto](#) vysypeme do mikrotenového sáčku, stlačíme do koule a uložíme do ledničky na 1 hodinu. Těsta jsme se ani jednou nedotkli rukama.

Příprava náplně

Připravenou formu jen vymažeme sádlem/máslem a připravíme si náplň. Do misky nalijeme smetanu, 3 rozklepnutá vajíčka a metlou obě suroviny důkladně prošleháme. Jako poslední stálým prošleháváním postupně přidáváme 100 g moučkového cukru.



Rybíz odstopkujeme, opereme a na sítku necháme vykapat.

Pečení

Na papír na pečení položíme [těsto](#) a válečkem ho rozválíme do přibližného tvaru formy. Těsto i s papírem zvedneme a překloupíme na formu. Přes papír těsto prsty urovnáme, hlavně u krajů. Pak papír sejmem. Nožem odřízneme těsto souměrně s okraji.

Dno propícháme vidličkou, na těsto vrátíme papír na pečení a zatížíme ho, třeba [fazolemi](#). Ze zbylého těsta (ořezy) jsem ještě tvořivě připravila 2 misky na tartaletky. Ty jsem pekla bez zatížení.



Zkušenost: Aby se nám s formou po celou dobu pečení dobře pracovalo a nedošlo k malým katastrofám při pečení, položíme formu na plech a ten vkládáme i s formou do trouby.

Plech s formou na těsto vložíme do vyhřáté trouby na 210 °C a pečeme 10 minut. Pak zátěž odstraníme, teplotu snížíme na 180 °C a pečeme ještě 7 minut. Plech s předpečeným korpusem vyndáme z trouby a necháme částečně vychladnout.

Ovoce, v našem případě rybíz, rovnoměrně rozprostřeme na [korpus](#) a zalijeme ho smetanovou náplní.



Plech i s naplněným korpusem vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 35-40 minut.

Upečený rybízový [Quiche](#) v pečicí formě přemístíme na mřížku a necháme vychladnout. Pak krásně vypadající koláček přesuneme na táč a můžeme podávat.



Upečené těsto jde krásně nakrájet, nedrobí se ani neodlamuje, nelepí se na formu a náplň ani druhý den těstem neprosakuje. S vyjmutím z formy není žádná práce.

