

# Borůvkovo - ananasový linecký koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 8

2318 kalorií , 5 g cukrů , 122 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovo-ananasovy-linecky-kolac>

## Příprava

Z mouky, másla, žloutků, cukru a vanilky rychle vypracujeme linecké těsto, které necháme chvíli odpočinout v lednici. 30 cm koláčovou formu vymastíme máslem a těsto do ní roztlačíme. Potřeme bílkem a pečeme asi 10 minut při 190°C. Borůvky opláchneme a necháme okapat, ananas nakrájíme na menší kousky. Ovoce rozložíme na předpečený korpus a zalijeme smetanou, ve které jsme rozpustili čokoládu. Koláč pečeme ještě dalších 15-20 minut při 180°C. Vychlazený koláč pokrájíme a podáváme s kopečkem šlehačky.

## Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 140 g másla
- ✓ 60 g cukru moučka
- ✓ 1/2 sáčku vanilkového cukru
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 bílek
- ✓ 250 g čerstvých borůvek
- ✓ 1/2 konzervy ananasu
- ✓ 300 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 50 g tmavé čokolády

## Kategorie

Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník

