

Koláč z lineckého těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 2h 20min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 10

3684 kalorií , **156 g** cukrů , **175 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Markéta Thoresnova

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-z-lineckeho-testa>

Příprava

Těsto: 300g hladké mouky 120g moučkového cukru 200g másla 1 vejce 1 lžice nastrohané citronové kůry
Náplň: 2 vejce 150g krupicového cukru 400g měkkého tvarohu, Jahody

1)Mouku smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme ji na vál. Přidáme máslo nakrájené na kousky, vejce a citronovou kůru.

Vypracujeme hladké těsto, které necháme 30 minut odležet.

2) Náplň: U vajec oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a poloviny krupicového cukru vyšleháme pevný sníh. Tvaroh utřeme se žloutky a zbylým krupicovým cukrem. Nakonec vmícháme bílkový sníh.

3) Těsto rozpůlíme. Jednu část rozválíme na kulatý plát, kterým vložíme koláčovou formu a vytvoříme zvýšený okraj. Na těsto rozetřeme tvarohovou náplň a na ní rozložíme jahody (nebo jiné ovoce). Ze zbylého těsta vyválíme tenké pramínky a složíme je na koláč do mřížky.

4) Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 45 minut. Koláč necháme vychladnout ve formě a pak vykoupíme. Dobrou chuť!

Ingredience

- 300 g hladká mouka
- 120 g cukr moučka
- 200 g máslo
- 1 ks vejce
- 1 lžice citronová kůra
- 150 g cukr krupice
- 400 g Vaničkový tvaroh
- 1 balení jahod

Kategorie

Dezert

