

Linecký koláč s hrozny



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2710 kalorií , 52 g cukrů , 175 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecky-kolac-s-hrozny>

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem a tukem do pěny, přisypeme strouhané ořechy i mouku a vypracujeme, nejlépe rukama, hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a uložíme alespoň na hodinku do lednice. Po vyjmutí z lednice těsto vyválíme na placku silnou asi 2-3 mm a vyložíme jím vymazanou dortovou formu. Dno propícháme vidličkou, aby se nám nezvedalo a vložíme celou formu zpět do lednice. Troubu si rozejdeme na 160°C a těsto do ní vložíme asi tak na 18-20 minut, dokud nezrůžoví. Vyjmeme a necháme vychladnout. Z pudinkového prášku uvaříme dle návodu na obalu hustý pudink, necháme jej zchladnout a naplníme jím korpus. Hroznové víno omyjeme a necháme okapat, kuličky otrháme a rozpůlíme. Ozdobně navrstvíme na koláč. Koláč dáme asi na 2 hodiny do chladničky. Smetanu ušleháme s trochou moučkového cukru a ztužovačem a před podáváním zdobíme tuhou a vychlazenou šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 80 g strouhaných vlašských ořechů
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 80 g cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinku
- ✓ 150 g hroznového vína (zelené i modré)
- ✓ 2 lžice cukru krupice
- ✓ 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 sáček ztužovače šlehačky

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Návštěva, Návštěva, Rodina, Moučník, Moučník



Tip k receptu

Hrozno můžeme klidně vrstvit i do pudinku v koláči.

