

# Linecký koláč s lesním ovocem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

4880 kalorií , 67 g cukrů , 237 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: uschi3

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

## Příprava

Z másla, mouky, cukru a vejce připravíme těsto, které necháme hodinu odležet v lednici. Ovoce nakrájíme na menší kousky, vložíme do hrnce, přidáme džem a chvíli povaříme. Těsto rozdělíme na poloviny a vyválíme. Pláty přeložíme na menší plechy s pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Na ještě teplý plát rozetřeme náplň, přikryjeme druhým plátem, mírně přitlačíme a polijeme čokoládou. Dáme ztuhnout.

## Ingredience

- ✓ 250 g másla
- ✓ 450 g hladké mouky
- ✓ 50 g cukru moučky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 300 g pikantního džemu
- ✓ 400 g směsi lesního ovoce /čerstvé nebo i mražené/
- ✓ 100 g čokoládové polevy

## Kategorie

Rakouská, Klasika, Rodina, Moučník