

# Linecký koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

4976 kalorií , 17 g cukrů , 350 g tuků , 96 g bílkovin

Autor: bokul

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

## Příprava

Prosátou mouku smícháme s mandlemi, cukrem, skořicí, hřebíčkem a solí. Přidáme máslo, které jsme pokrájeli na malé kousky, vejce, citrónovou kůru a třešňovici. Vše rychle prohněteme a vypracujeme hladké těsto, které necháme 1 hodinu odpočinout v chladu. Troubu předehřejeme na 200 °C. Formu vymažeme máslem. Malinovou marmeládu zahřejeme a propasírujeme přes síto. Na pomoučeném válu těsto znovu rozhněteme. Dvě třetiny těsta rozválíme na velikost otevírací kulaté formy. Těsto dáme na dno formy a potřeme malinovou marmeládou. Zbylé těsto rozdělíme na dva díly. Polovinu tence rozválíme a rádýlkem nakrájíme na 2 cm široké proužky. Na koláč z proužků složíme mřížku. Z druhé poloviny vyválíme váleček a vytvarujeme z něj okraj koláče. Koláč dáme do trouby (ve střední poloze) a pečeme 30 minut při 180 °C.

## Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 250 g mletých mandlí
- ✓ 150 g cukru krystal
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 1/2 lžičky mletého nebo rozdrceného hřebíčku
- ✓ špetka soli
- ✓ 250 g studeného másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžičky citrónové kůry
- ✓ 4 lžíce třešňovice
- ✓ 300 g malinové marmelády

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

