

# Višňový linecký koláč

„Třešňové koláče jsou moje srdcovka. Než jsem se narodila, říkala mi maminka: třešničko, protože na ně během těhotenství měla velkou chuť. Ráda používám třešně při pečení a tenhle koláč je jejich oslavou.”

## **Těsto**

450 g hladké mouky  
300 g másla  
150 g moučkového cukru  
2 vejce  
1 kypřicí prášek  
2 vanilkové cukry

## **Tvarohová náplň**

500 g tvarohu  
150 g moučkového cukru  
1/2 vanilky  
3 žloutky  
2 lžice vanilkového pudinku

## **Višňová/třešňová náplň**

750 g višně/třešní  
2 lžičky citronové šťávy  
1/2 vanilky  
100 g krupicového cukru  
50 g kukuřičného škrobu  
1 lžice třešňové pálenky

Smícháme všechny suroviny na těsto a takéž smícháme suroviny na tvarohovou náplň.

Vymažeme a vysypeme formu. 3/4 těsta vyválíme a dáme do formy. Na těsto dáme tvaroh a pečeme na 180 °C cca 20 minut.

Smícháme višňovou (třešňovou) náplň, dáme na tvaroh, zakryjeme mřížkou a ozdobíme. Pečeme dalších 15 minut.









