

Babiččin linecký koláč ze špaldy

„Recept je od moje babičky, ale abych si ho udělala trošku zdravější, tak jsem si ho trošku upravila. Tvarohovou náplň do koláče máme nejraději celá rodina a já miluji, když ji odlehčím kysanou smetanou a ušlehanými bílky. Přijde mi taková jemnější, jako nadýchaná peřinka a líp se mi jí. Doma je však vždy pře, zda tam dávat pod tvaroh marmeládu, nebo ne. Já ji tam po babičce dávám (a tak chutná více i dceři), ale manžel vyrostl na koláči bez marmelády a marmeládu tam nemusí.“

Těsto

- 400 g špaldové mouky
- 100 g jemně namletých neloupaných mandlí
- 150 g moučkového cukru
- 150 g tuku Hera pokojové teploty
- 2 vejce
- 6 lžic mléka
- 1 prášek do pečiva
- 1 citron (šťáva a kůra)

Zvážíme si suroviny a smícháme mouku s mandlemi a práškem do pečiva. Heru, cukr a vejce promícháme jen aby se vše spojilo (ne do pěny) a přidáváme moučnou směs a mléko – vytvoříme něco jako drobenku. Potom dopracujeme těsto na stole, dáme na chvíli chladit a zapneme troubu na 180 °C.

Tvarohová náplň

- 2 tučné tvarohy ve vaničce
- 0,5 kelímku zakysané smetany
- cca 3 lžíce cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- citronová šťáva
- plátek změkklého másla
- sníh ze 2 bílků
- špetka soli
- skleničku pikantní marmelády (rybízová, lesní směs, špendlíky...)
- cca 150 g plátek mandlí
- moučkový cukr na posypání

Tvaroh a všechny suroviny společně smícháme a na závěr ručně zamícháme ušlehaný sníh z bílků.

Pečící papír dáme do formy a 2/3 těsta vyválíme na slabou placku, kterou do ní přeneseme. Namažeme vrstvou pikantní marmelády (nešetříme) a na to nanese tvaroh.

Nahoru vykrájíme mřížku a dekorujeme plátky mandlí. Pečeme cca 35 až 40 minut, necháme chvíli vychladnout, pocukrujeme a servírujeme.





