

Linecký koláč s rybízem

„Mřížkový koláč s tvarohem často pekla tátova žena Kačka, když jsem byla malá. Milovala jsem ho! Moje verze je trochu upravená, ale věřím, že by mě stejně pochválila.“

Těsto

200 g hladké mouky
50 g mletých mandlí
50 g cukru
100 g studeného másla
1 vejce + 1 vejce na potřetí
špetka soli

Ingredience na těsto smícháme, uhněteme do koule a dáme chladit.

Náplň

400 g mascarpone
300 g červeného rybízu
1 kelímek zakysané smetany
50 g vanilkového cukru

Umícháme mascarpone se zakysanou smetanou a cukrem a rozkvedláme vajíčko na potřetí.

Dvě třetiny těsta rozválíme na placku, přeneseme do formy, propícháme a dáme opět chladit. Vyválíme zbylou třetinu a uděláme mřížku.

Na těsto ve formě nanese krém, posypeme rybízem a naaranžujeme mřížku. Pečeme při 180 °C cca 40 minut.





