

Linecký koláč s mandlovou moukou

„Tento koláč se u nás peče jen občas. Žádná pikantní historka se k němu neváže. Vlastně ano, je to taková ta typicky záchranná dobrota v situaci: ‚Ježišmarjávonipřijedouajátunicnemám!!!‘, protože je to za chvíli hotové a není to nic složitého. Ale taky je to dobrá příležitost, jak využít čerstvé poklady, co vyrostou na zahradě. A stejně jako bábovka je jeho příprava doslova ‚Piece of cake‘. (Poznámka: ‚To říká ten pravej.‘). Můžete experimentovat s tvarohem – někdo má raději tužší náplň, někdo měkčí, sladší... A spousta prostoru pro vaši kreativitu je při dekorování. Nabízí se tradiční mřížka, ale lze použít třeba různá vykrajovátká, udělat nápisy, věnování, nebo třeba úplný freestyle.”

Těsto

3 vejce
300 g hladké mouky
7 g prášku do pečiva
280 g měkkého másla
80 g cukru moučka
1 g soli
50 g mandlové mouky

Vše smícháme a uhněteme těsto.

Náplň

500 g polotučného tvarohu
2 celé vejce
vanilkový lusk
200 g cukru krupice
citrónová kůra

Smícháme všechny ingredience.

Dekorace

marmeláda (malinová a meruňková)
125 g čerstvých malin

Vyválíme těsto na plát a dáme na dno formy. Naplníme náplní a na povrch uděláme z těsta mřížku a dodekorujeme.

Pečeme na 180 °C cca 40 minut.

Poznámky

Během pečení se koláč jakoby nafoukne, to tak prostě je, není to důvod k panice, on zase splaskne.

Obvykle skoro všechno pečú na horký vzduch. U tohoto koláče se ale může stát, že vypadá hotový, nicméně zespoda je ještě nedopečený. V tom případě přepnu na pečení pouze zespoda a dopékám. Každopádně kontrolu, je-li koláč zespoda dopečený, doporučuji nevynechat.

Vyhrajte si s designem. Když přijdete k někomu na návštěvu nebo na večírek s krásným koláčem s osobním věnováním, budete za hvězdu.





