

Linecký koláč s rumem a máslem

„Mřížkový koláč pečú nejraději s ovocem. Je to dobrý způsob, jak zrající ovoce zpracovat. První recept jsem dostala od mamky, postupem času jsem si ho mírně upravovala sama. Protože mám ráda vůni rumu a másla, v tomto koláči nesmí ani jedno chybět.“

Těsto

Na velkou kulatou keramickou formu potřebujeme:

600 g polohrubé špaldové mouky

3 vejce

250 g másla

kypřicí prášek do pečiva

150 g cukru

vanilkový cukr

skořice

rum

citronová kůra

špetka soli

V míse si zpracujeme všechny ingredience na linecké těsto. Těsto si rozdělíme na dva kusy, jeden větší, určený na dno formy, a druhý menší (cca $\frac{1}{3}$) na mřížku.

Tvarohová náplň pod ovoce

2 ks tvarohu v pozlátku

200 g cukru krupice

3 vejce

rozinky namočené v rumu (150 g)

gustin (2 až 3 lžíce)

citronová kůra

Dohladka si smícháme tvaroh s cukrem, vajíčky, rozinkami s rumem a gustinem.

Hrušková náplň

3 velké hrušky

100 až 150 g cukru

vanilkový pudink až $\frac{3}{4}$ sáčku

trošku skořice sypké

trošku rumu

Hrušky si okrájíme, odstraníme jádřince a nakrájíme na kostičky. Dáme si je do kastrolku s cukrem a mírně provaříme. Přidáme skořici, rum a trošku vanilkového pudingu (rozpustíme si ho v trošce vody, aby nebyly hrudky), vše povaříme a necháme vychladnout.

Povidlová náplň

švestková povidla (kelímek)

rum na zředění

Drobenka

150 až 200 g polohrubé mouky
100 g másla
150 g cukru
skořice

Před pečením můžeme koláč nazdobit buď kvítky ze zbylého těsta, anebo ho můžeme posypat drobenkou... Anebo použijeme obojí dozdobení.

Spodní placku vyválíme do tenka a přeneseme do formy. Potřeme povidly, když jsou hustší, zředíme je rumem. Na povidla rozetřeme tvaroh s rozinkami. Na tvaroh navrstvíme hruškovou směs. Povrch uhladíme a tvoříme mřížky. Vyválíme si plát, rádýlkem krájíme stejně silné pruhy, které nanášíme na těsto dle naší fantazie.

Hezké je dělat mřížky úhlopříčkou, pak je při krájení na každém kousku dobře vidět. Před pečením potřeme rozpuštěným máslem (s rumem). Pečeme v troubě na 180 °C cca půl hodiny, samozřejmě si pečení hlídáme, a pokud se peče rychleji, tak vyndáme dříve.

Poznámka

Mřížkový koláč s více náplněmi je lepší péct delší dobu, zpočátku mít troubu nastavenou na 190 °C a pak snížit na 170 °C a pomalu dopékat, aby nebyly vrstvy nedopečené, anebo si samotný korpus předpéct a pak dopékat s náplněmi. Když se vám bude zdát, že spodní těsto je málo propečené, můžete si vrch přikrýt pečicím papírem. Tak zabráníte připálení. Pak už jen pocukrovat a zakrojit.





