

# Linecký koláč s mandlemi a lískovými oříšky

„Klasický recept na těsto jsem ‚vytunila‘ o drcené oříšky a mandle. Samotné těsto chutná trošku jako marcipán a je moc dobré. Pod mřížkou bude karamel a ořechy.”

## Těsto

150 g změkklého másla  
140 g moučkového cukru  
3 žloutky  
50 g mletých neloupaných mandlí  
50 g mletých lískových oříšků  
180 g špaldové mouky hladké  
rovná lžička skořice

Prosátou mouku smícháme se skořicí, mletými mandlemi, oříšky a vše necháme ještě krátce projet food procesorem. Změkklé máslo, moučkový cukr a žloutky na malé otáčky šleháme v robotu šlehací metlou. Přisypeme sypké suroviny a krátce zpracujeme na drobenku. Tu vyklopíme na vál a vypracujeme těsto, které zabalíme do fólie a dáme do lednice chvíli odležet.

## Náplň

210 g cukru krupice  
6 lžic vody  
450 ml smetany ke šlehání  
300 g vlašských ořechů nasekaných nahrubo  
30 g másla  
bílek na potřetí

Nádivku vyrobíme tak, že dáme do kastrůlku cukr a vodu a utavíme do zlatavě hnědé barvy (karamel musí vonět). Pak přilijeme horkou smetanu a lehce mícháme, dokud se karamel nerozpustí a lehce nezhoustne. Nakonec přimícháme máslo a nahrubo nasekané ořechy.

Přehřejeme troubu na 170 °C a lehce máslem vymažeme boky kulaté koláčové formy (25 cm). Dno formy vyložíme pečicím papírem. Vyválíme těsto a rozprostřeme do formy, prsty dotvarujeme a přebytky těsta tupou stranou nože odřízneme. Zbytek odřízlého těsta potom použijeme na mřížku.

Chladnou náplň vylijeme na připravený koláč. Poklademe mřížkou ze zbytků těsta. Potřeme bílkem a dáme péct na cca 30 minut. Hotový koláč pocukrujeme moučkovým cukrem.









