

Mřížkový koláč s jahodovým džemem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Máslo 540 g
- Světlý třtinový cukr 240 g
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 00 500 g
- Hladká semolinová mouka 270 g
- Jahodový džem 640 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

1 Rozpalte troubu na 180 °C. V míse šlehejte 4 minuty elektrickými metlami změkklé máslo s oběma cukry do pěny a pak postupně jedno po druhém zašlehejte vejce. Přidejte mouku, semolinu a směs promíchejte. Odeberte lžící část (asi 3 šálky) směsi a naplňte jí cukrářský sáček s hladkou trubičkou o průměru 1 cm a odložte ho stranou.

2 Zbylé těsto rozetřete na pomaštěný plech vyložený papírem na pečení a pečte 15-17 minut dozlatova. Plech vytáhněte z trouby, těsto potřete jahodovým džemem a ze zbylého těsta v cukrářském sáčku udělejte na koláč mřížku. Vraťte do trouby a pečte 20-22 minut. Nechte vychladnout na plechu a pak nakrájejte na řezy.