

Šťavnatý koláč z lineckého a vanilkových rohlíčků

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- **Na korpus**
- Linecké pečivo 300 g
- Máslo 200 g
- **Na krém**
- Pomerančová dužina 200 g
- Krupicový cukr 100 g
- Žloutek 3 ks
- Smetana 50 ml
- Solamyl 1 lžička
- Pomeranč 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Cukroví rozdrťte válečkem nebo rozmixujte. Spojte s rozpuštěným máslem a směs vymačkejte do koláčové formy včetně okrajů. Dejte do chladničky ztuhnout.
2. Troubu předehřejte na 225 stupňů. Pomerančovou dužinu svařte s cukrem. Vmíchejte žloutky a smetanu, poprašte solamylem a promíchejte. Vlijte do připraveného korpusu. Vložte do trouby a

deset minut zapékejte, pak snižte teplotu na 175 stupňů a ještě zhruba pětadvacet minut dopékejte, aby byl krém na povrchu pevný (uvnitř má zůstat vláčný). Těsně před dopečením koláč ozdobte co nejtenčími plátky pomeranče, zbavenými peciček.