

# Mřížkový koláč s rybízovým džemem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hladká mouka 175 g
- máslo 150 g
- mandle 100 g
- moučkový cukr 150 g
- žloutky 4 ks
- citrónová kůra 1 ks
- skořice 1 lžička
- mletý hřebíček 1 lžička
- sůl 1 špetka
- rybízový džem 300 g
- mandlové lupínky 120 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mouku smícháme s cukrem a důkladně našlehanými žloutky. Postupně přidáme mleté mandle, citronovou kůru, skořici, hřebíček a sůl a nakonec do těsta rychle zapracujeme nakrájené studené máslo.

Z těsta vytvarujeme bochánek, zabalíme ho do mikrotenové fólie a necháme hodinu odležet v chladničce.

Z odleželého těsta oddělíme asi čtvrtinu a vrátíme ji do chladničky. Zbytek těsta rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 5 mm. Přeneseme ho do vymazané kulaté formy o průměru 23 a zlehka ho k formě přimáčkujeme, hlavně u okrajů. Přechnívajícím těsto odkrojíme, dno na mnoha místech propícháme vidličkou, aby se na něm netvořily bubliny, a potřeme ho vrstvou džemu.

Zbylé těsto také rozválíme na plát, nakrájíme ho rádýlkem na proužky a utvoříme z nich na koláči mřížku. Těsto potřeme rozšlehaným žloutkem a obvod koláče posypeme mandlovými lupínky. Koláč vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme 25 - 30 minut.

## **Poznámka:**

3 žloutky do těsta a 1 na potřetí