

Brusinkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 250 g
- Cukr 100 g
- Máslo 200 g
- Lískové ořechy 100 g
- Žloutky 3 ks
- Skořice 1 ks
- Bílky 1 ks
- Brusinky 200 ml

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hladkou mouku, cukr, máslo, ořechy, žloutky, hřebíček a skořici zpracujeme na pomoučeném vále v hladké těsto, které dáme do lednice asi na hodinu odležet. Vychlazené těsto dáme na vál a rozdělíme jej na třetiny. Jednu třetinu dáme stranou, ze zbylé části těsta vyválíme placku a opatrně ji přeneseme do vymazané dortové formy. Těsto poklademe brusinkovým kompotem. Ze zbylé třetiny těsta vyválíme dlouhé tenké válečky, ze kterých vytvoříme okraj koláče a mřížky. Brusinkový koláč nakonec potřeme bílkem a dáme do předehřáté trouby, kde pečeme při 170 °C asi 30 minut, dokud koláč nezrůžoví.