

Mřížový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 400 g
- Cukr moučka 100 g
- Hera 200 g
- Žloutek 3 ks
- Mléko 5 lžíce
- Marmeláda 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do prosáté mouky přidáme tuk, cukr, dva žloutky, trochu mléka a nastrouhanou citrónovou kůru. Z přísad zpracujeme těsto a necháme ho 30 minut odpočinout. Potom ze dvou třetin těsta vyválíme silnou placku a dáme ji na tukem vymazaný plech. Povrch těsta potřeme zavařeninou nebo povidly. Ze zbytku těsta vyválíme dlouhé tyčinky. Klademe je na koláč tak, aby proužky těsta tvořily čtverce. Před pečením potřeme mřížky i okraj koláče žloutkem a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Hotový koláč posypeme vanilkovým cukrem.