

LINECKÝ KOLÁČ S VANILKOVÝM KRÉMEM A JAHODAMI

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 300 g
- máslo 200 g
- cukr krupice 80 g
- žloutek 1 ks
- **krém**
- mléko 400 ml
- vanilkový pudink 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- moučkový cukr 50 g
- máslo 60 g
- **dále**
- jahodová marmeláda 1 sklenice
- jahody 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, másla, cukru a žloutku vypracujeme těsto, které rozválíme a vyložíme jím koláčovou formu. Těsto vidličkou několikrát propícháme, upečeme ve středně vyhřáté troubě a necháme vychladnout.

Potom korpus potřeme jahodovou marmeládou, naplníme krémem a ozdobíme jahodami.

Krém: Z mléka, pudinkového prášku a vanilkového cukru uvaříme hustý krém, který necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme s moučkovým cukrem do pěny. Postupně zašleháme vychladlý pudink, až vznikne hladký krém.