

Linecké s tvarohem a ořechovým piškotem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 400 g
- Hera 250 g
- Moučkový cukr 125 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks

• NÁPLŇ

- Měkký tvaroh v alobalu 500 g
- Cukr 3 lžíce
- Mléko 1 lžíce

• PIŠKOT

- Vejce 3 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Polohrubá mouka 80 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Strouhané ořechy 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na vále zpracovat těsto, nechat chvíli v ledničce odpočinout. Rozkrojit ho na polovinu, 1 díl rozválet a přenést na vymazaný plech 30 x 40 cm, potřít náplní z tvarohu, přikrýt 2. plátem, propíchat vidličkou a upéct na 180°C asi 40 minut. Ke konci pečení si připravit piškot. Vyšlehat žloutky s cukrem do pěny, vmíchat mouku s práškem, ořechy a sníh. Na horký koláč natřít piškotové těsto a

vrátit do trouby na stejné stupně upéct.