

Malinový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- moučkový cukr 60 g
- máslo 125 g
- vejce 1 ks
- máslo na vymazání formy 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- **náplň**
- salko 1 plechovka
- smetana na šlehání 100 ml
- lučina 250 g
- žloutek 4 ks
- vejce 1 ks
- dřen z 1/2 vanilky 1 ks
- lístky tymiánu 4 snítka
- maliny 150 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, soli, moučkového cukru, změkklého másla a vejce připravíme těsto. Ve folii ho necháme hodinu odpočinout v ledničce.

Těsto rozválíme na kulatý plát a vyložíme jím vymazanou a vysypanou koláčovou formu. V mrazáku necháme ztuhnout.

Pak dáme těsto do trouby na 180 a 15 minut předpékáme.

Na náplň si metličkou vyšleháme salko se smetanou, lučinou, žloutky a celým vejcem. Vmícháme dřeň z vanilky alístečky tymiánu.

Náplň vlijeme na korpus a rozložíme maliny. Dopékáme při 160 asi 40 minut.