Mřížkový linecký koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 8

- Žloutky 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks
- Rybízová marmeláda 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Bio citrón 1 ks
- Hladká nebo polohrubá mouka 500 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 8 lžíce
- Máslo 130 g
- Cukr krupice 160 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 8

Postup:

Na těsto smícháme mouku s práškem do pečiva, já většinou používám obě mouky a dávám každé půlku. Vmícháme obsah 1/2 vyškrabaného vanilkového lusku nebo vanilkový cukr, případně citronovou kůru. Těsto je chuťově výraznější, nicméně tyto ingredience nejsou nutné. Máslo je nejlepší vyndané z ledničky a nakrájené na tenké šupinky. Když ho necháme moc změknout, těsto pak není tak tvárné. Přidáme vejce a podle potřeby přiléváme mléko po lžících. Zaděláme tužší těsto

tak, aby se dalo rozválet. Skvěle to jde v robotu, ale je lepší ho ke konci vyndat a promísit ručně, nemá pak takovou tendenci se po vyválení trhat.

Z bochníčku těsta odebereme cca dvě třetiny a vyválíme mezi foliemi placku, kterou přesuneme na vymazaný a vysypaný plech. Namažeme marmeládou v souvislé vrstvě, nemělo by moc prosvítat těsto, takže čím více marmelády, tím lépe. Doporučuji nějakou ostřejší (např. rybízovou). Upečený koláč (pokud to vůbec stihne) se výborně rozleží, takže rozhodně nešetříme. Ze zbytku těsta uděláme váleček a ten pak rozválíme spíš do délky, abychom mohli nakrájet pruhy navrch, které klademe do tvaru mřížky. Většinou mi zbude ještě kousek těsta, který vyválím, těmito posledními pruhy začistím okraje. Pruhy těsta potřeme žloutkem.

Mřížkový linecký koláč pečeme v předehřáté troubě na 180 °C, až začne těsto i žloutek na něm zlátnout.