

# Linecký koláč s lesním ovocem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**4880** kalorií , **67 g** cukrů , **237 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/linecky-kolac-s-lesnim-ovocem>

## Příprava

Z másla, mouky, cukru a vejce připravíme těsto, které necháme hodinu odležet v lednici. Ovoce nakrájíme na menší kousky, vložíme do hrnce, přidáme džem a chvíli povaříme. Těsto rozdělíme na poloviny a vyválíme. Pláty přeložíme na menší plechy s pečícím papírem a upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Na ještě teplý plát rozetřeme náplň, přikryjeme druhým plátem, mírně přitlačíme a polijeme čokoládou. Dáme ztuhnout.

## Ingredience

- 250 g másla
- 450 g hladké mouky
- 50 g cukru moučky
- 1 vejce
- 300 g pikantního džemu
- 400 g směsi lesního ovoce /čerstvé nebo i mražené/
- 100 g čokoládové polevy

## Kategorie

Rakouská, Klasika, Rodina, Moučník