Linecký koláč s hrozny

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **8**

2710 kalorií , **52 g** cukrů , **175 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: https://srecepty.cz/linecky-kolac-s-hrozny

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem a tukem do pěny, přisypeme strouhané ořechy i mouku a vypracujeme, nejlépe rukama, hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a uložíme alespoň na hodinku do lednice. Po vyjmutí z lednice těsto vyválíme na placku silnou asi 2-3 mm a vyložíme jím vymazanou dortovou formu. Dno propícháme vidličkou, aby se nám nezvedalo a vložíme celou formu zpět do lednice. Troubu si rozehřejeme na 160°C a těsto do ní vložíme asi tak na 18-20 minut, dokud nezrůžoví. Vyjmeme a necháme vychladnout. Z pudinkového prášku uvaříme dle návodu na obalu hustý pudink, necháme jej zchladnout a naplníme jím korpus. Hroznové víno omyjeme a necháme okapat, kuličky otrháme a rozpůlíme. Ozdobně navrstvíme na koláč. Koláč dáme asi na 2 hodiny do chladničky. Smetanu ušleháme s trochou moučkového cukru a ztužovačem a před podáváním zdobíme tuhou a vychlazenou šlehačkou.

Tip k receptu

Hrozno můžeme klidně vrstvit i do pudinku v koláči.

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 80 g strouhaných vlašských ořechů
- 150 g Hery
- 2 žloutky
- 500 ml mléka
- 80 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 150 g hroznového vína (zelené i modré)
- 2 lžíce cukru krupice
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček ztužovače šlehačky

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Návštěva, Rodina, Moučník