

Mřížkový koláč s tvarohem a jablky (průměr 24 cm)

Linecké těsto:

- 250 g hladké mouky
- 150 g studeného másla
- 50 g moučkového cukru
- 50 g mandlové mouky
- 40 g vajec
- citronová kůra
- sůl

Prosátou mouku se solí dejte do mísy od robota, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a nechte při nízké rychlosti zpracovat do drobenky (pádlová metla). Přidejte moučkový cukr s mandlovou moukou a promíchejte. Nakonec přilijte odměřené množství vajec a citronovou kůru, a opět při nízké rychlosti zpracujte do kompaktního těsta. Těsto zabalte do fólie a nechte v lednici alespoň 1-2 hodiny odležet.

Vychlazené těsto rozdělte na dvě části, jednu trochu větší, která bude tvořit dno a boky koláče. Tu rozválejte mezi dvěma pečícími papíry a vyložte s ní koláčovou formu o průměru ca. 24 cm. Dejte na 30 minut do mrazáku. Zbylou část těsta odložte zabalené do lednice, použije se na vrchní mřížku a zdobení.

Troubu předehřejte na 170 stupňů (horkovzduch), formu s těstem vyndejte z mrazáku, několikrát propíchněte dno vidličkou a dejte předpéct do trouby, až je těsto lehce do zlatova. Nechte trochu zchladnout, pak navrstvěte náplň.

Náplň:

- 3-4 lžice švestkových povidel nebo marmelády
- 250-300 g tvarohu, tučný nebo polotučný (použila jsem Madetu v kelímku)
- 50 g cukru krupice
- 1 vejce
- 3 jablka
- [třtinový cukr s rumovou příchutí](#) (lze vynechat)

Na zchladlé těsto rozetřete nejdříve povidla a pak tvarohovou náplň. Tu si připravíte jednoduše smícháním tvarohu, cukru a vejce.

Jablka oloupejte, nastrouhejte a rozložte na tvarohovou náplň. Já je strouhala na plátky, ale možná by to sneslo i strouhání na hrubo, budou šťavnatější. Jablka lehce posypte třtinovým cukrem s rumovou příchutí. Já tam ten rum prostě musím nějak vpašovat :)))

Zbytek těsta rozválejte opět mezi papíry a rozkrájejte na proužky, které poskládejte na koláči do mřížky. Můžete vykrojit i různé ozdoby a položit kolem okraje koláče.

Koláč dejte péct do trouby vyhřáté na 170 stupňů (horkovzduch) až povrch zežlátne. Doporučuji nechat do druhého dne rozležet. Před servírováním můžete pocukrovat. Dobrou chuť :)