

Linecký koláč s rebarborou a drobenkou

Někdy není nad klasiku! Klasické linecké těsto, krémová náplň, kyselá rebarbora a sladká křupavá drobenka.

Doba přípravy | 30–45 minut + pečení
Velikost formy | koláčová forma o průměru 24 cm
Recept je vegetariánský.

INGREDIENCE

Linecké těsto (držte se poměru 3:2:1 a výsledek bude perfektní)

- 225 g hladké (špaldové) mouky + *trochu navíc na vyvalování*
- 150 g másla + trochu navíc na vymazání formy
- 75 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- špetka soli

Náplň

- 3 velké stonky rebarbory (asi 400 g před očištěním)
- 3 malé nektarinky nebo 2 pevnější jablka
- 2 lžíce moučkového cukru
- 1 lžíce hladké špaldové mouky
- 150 g žervé nebo tučného tvarohu v alobalu
- 50 g moučkového cukru

Drobenka (držte se poměru 2:1:1)

- 120 g hrubé mouky nebo dětské krupičky
- 60 g másla
- 60 g třtinového cukru

POSTUP

Příprava

1. Všechny suroviny na těsto a drobenku vyndám na kuchyňskou linku alespoň hodinu dopředu.

Linecké těsto

1. Do mísy odvážím ingredience. Buď rukou, nebo v kuchyňském robotu pomocí nástavce typu K, vypracuju hladké a nelepivé těsto. Z těsta vytvaruju kouli, kterou zabalím do potravinářské fólie a uložím ho alespoň na 30 minut do lednice. Těstu prospěje i delší odpočinek přes noc.

Drobenka

1. Všechny suroviny dám do misky a konečky prstů vypracuju drobenku. Dám stranou.

Náplň

1. Očistím rebarboru – odříznu konce a pomocí ostrého nože stáhnou vrchní vlákna. Většinou stačí na konci stonku lehce naříznout a už to půjde samo.
2. Rebarboru nakrájím na silnější plátky.
3. Nektarinky nebo jablka nakrájím na kostky. Jablka je lepší před krájením oloupat.
4. Oba druhy ovoce dám do větší misky a promíchám je společně s cukrem a moukou.
5. Žervé nebo tvaroh utřu s cukrem a dám stranou.

Dokončení koláče

1. Linecké těsto vyndám z lednice 30 minut před tím, než ho chci začít vyvalovat.
2. Formu vymažu máslem.
3. Začnu si předhřívat troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).
4. Těsto rozválím na lehce pomoučeném vále do kruhu. Výsledné těsto je tlusté si 2 mm.
5. Těsto přendám do vymazané koláčové formy. Umačkám k okrajům a přesahující okraje odříznu a případně jimi vyspravím místa, kde těsto chybí.
6. Dno těsta potřu sladkým žervé, na něj nasypu ovoce, které na závěr zasypu drobenkou.
7. Peču asi 60–70 minut, až je drobenka zlatavá. Před krájením nechám vychladnout.