



Linecký dort s višněmi a jogurtem

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Višně omyjeme a vypeckujeme. Pokud použijeme kompot, višně vypeckujeme a necháme odkapat na sítu.
- 2 Na přípravu těsta smícháme mouku s cukrem, solí, vejcem, máslem a vypracujeme ručně dohladka. Pokud se těsto lepí, zabalíme do potravinové fólie a vložíme na chvíli do chladničky.
- 3 Těsto vyválíme na kulatou placku o průměru asi 32 cm a vložíme do vymazané dortové nebo koláčové formy. Okraje přitiskneme a dno těsta několikrát propíchneme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 4 Korpus necháme vychladnout ve formě. Předpečený korpus posypeme strouhankou.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)

Na těsto:

200 g mouka polohrubá

50 g cukr

sůl

1 ks vejce

100 g máslo nebo margarínu

1 zarovnaná PL strouhanka

Na náplň:

400 g višně čerstvých nebo

kompot (hmotnost po odkapání

370 g)

3 ks vejce

75 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

2 PL citrónová kůra (z 1/2

chemicky neošetřeného citrónu)

300 g jogurt bílý polotučný





- 5 Na přípravu náplně smícháme vejce s cukrem, vanilínovým cukrem, citrónovou kúrou a jogurtem. Višně rozdělíme na upečený korpus a zalijeme jogurtovou náplní. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 6 Po upečení necháme dort trochu vychladnout. Podáváme vlažný.

