

# LINECKÝ KOLÁČ S HRUŠKAMI A MARCIPÁNEM od Aničky

*„Mřížkový koláč jsem nedělala již hodně dlouho. Spíše v začátcích mého pečení. Kombinovala jsem ho s různým ovocem. U nás hlavně domácí jablka, hrušky či třešně. Když už, tak ho pečú spíše v létě. Je totiž takový osvěžující a k letnímu období se bezvadně hodí. V zimě je výborná kombinace jablek či právě hrušek společně se skořicí. To potom voní celý dům.“*

## **Ingredience:**

5 větších hrušek (polotvrdých)  
450 g hladké mouky  
260 g másla  
5-6 polévkových lžic studené vody  
1 a ½ polévkové lžíce citronové šťávy  
250 g marcipánu  
3 polévkové lžíce meruňkového džemu  
1 polévková lžíce rumu  
1 polévková lžíce citronové šťávy  
špetka soli

## **na potření:**

1 polévková lžíce meruňkového džemu  
½ polévkové lžíce rumu  
½ polévkové lžíce citronové šťávy  
strouhaný kokos (2-3 polévkové lžíce)  
moučkový cukr na podsypání marcipánu  
hladká mouka na vál  
mléko na potření

## **Postup:**

V míse si pomocí prstů promícháme mouku s máslem. Až vytvoří hrubé droby, přidáváme vodu a zpracováváme. Můžeme přemístit na vál a vypracujeme kompaktní těsto. Větší část těsta si rozválíme do kruhu, pomoučíme a ořízneme podle formy ale tak, aby bylo o pár cm navíc. Pomocí válečku přeneseme do formy a vtlačíme až ke krajům.

Rozválíme si marcipán, podsypeme cukrem a umístíme doprostřed koláče, který propícháme vidličkou. Troubu předehřejeme na 220°C.

Oloupeme hrušku, nakrájíme na půlměsíčky a umístíme dokola po celém koláči, který posypeme kokosem, aby nepustila příliš šťávy. Ze zbylého těsta si vyválíme plát a z něj pomocí rádýlka nakrájíme proužky a poskládáme mřížku. Ze zbytku si potom pomocí nože vykrojíme lístky a pokládáme je na kraj koláče dovnitř.

Doprostřed ještě vytvoříme lístky s bobulkami. Potřeme mlékem a dáme péct asi na 30-35 min. Těsně před koncem si smícháme 1 polévkovou lžící džemu, ½ polévkové lžíce rumu a ½ polévkové lžíce citronové šťávy a celý koláč potřeme. Necháme vychladnout a můžeme servírovat.

# VIŠŇOVÝ LINECKÝ KOLÁČ od Daniely

*„Třešňové koláče jsou moje srdcovka. Než jsem se narodila, říkala mi maminka: třešničko, protože na ně během těhotenství měla velkou chuť. Ráda používám třešně při pečení a tenhle koláč je jejich oslavou.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

450 g hladké mouky  
300 g másla  
150 g moučkového cukru  
2 vejce  
1 kypřicí prášek  
2 vanilkové cukry

### **tvarohová náplň:**

500 g tvarohu  
150 g moučkového cukru  
1/2 vanilky  
3 žloutky  
2 lžičky vanilkového pudinku

### **višňová/třešňová náplň:**

750 g višňů/třešní  
2 lžičky citronové šťávy  
1/2 vanilky  
100 g krupicového cukru  
50 g kukuřičného škrobu  
1 lžička třešňové pálenky

## **Postup:**

Smícháme všechny suroviny na těsto a taktéž smícháme suroviny na tvarohovou náplň.

Vymažeme a vysypeme formu. 3/4 těsta vyválíme a dáme do formy. Na těsto dáme tvaroh a pečeme na 180°C cca 20 min.

Smícháme višňovou (třešňovou) náplň, dáme na tvaroh, zakryjeme mřížkou a ozdobíme. Pečeme dalších 15 min.

# LINECKÝ KOLÁČ S RYBÍZEM od Hany

*„Mřížkový koláč s tvarohem často pekla tátova žena Kačka, když jsem byla malá. Milovala jsem ho! Moje verze je trochu upravená, ale věřím, že by mě stejně pochválila.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

200 g hladké mouky  
50 g mletých mandlí  
50 g cukru  
100 g studeného másla  
1 vejce + 1 vejce na potřetí  
špetka soli

### **náplň:**

500 g mascarpone  
300 g červeného rybízu  
1 kelímek zakysané smetany  
50 g vanilkového cukru

## **Postup:**

Ingredience na těsto smícháme a dáme chladit.

Umícháme mascarpone se zakysanou smetanou a cukrem a rozkvedláme vajíčko. Těsto rozválíme na placku, přeneseme do formy, propíchnáme a dáme opět chladit. Vyválíme zbytky a uděláme mřížku.

Na těsto ve formě nanese krém, posypeme rybízem a naaranžujeme mřížku.

Pečeme při 180°C cca 40 minut.

# LINECKÝ KOLÁČ ZE ŠKVARKOVÉHO TĚSTA od Jana J.

*„Nikdy jsem nemohl přijít na chuť škvarkům. Moje babička říkala, že dávají koláčům křehkost a vláčnost a použila na mě poměrně chytrý trik. Škvarky! Nemohl jsem její „lsti“ uvěřit, ale pravdou bylo, že jsem si koláč tak zamiloval, že veškeré předsudky a nechut vůči škvarkům vymizely.“*

## **Ingredience:**

300 g moučkového cukru  
500 g hladké mouky  
200 g škvarků  
200 g pikantní marmelády (rybízové kvalitní, aby v ní nebylo moc cukru)  
1 vejce  
1 lžíce rozpuštěného másla  
2 lžíce sádla  
1 kypřicí prášek do pečiva  
1 lžička skořice  
8 lžic polotučného mléka

## **Postup:**

Jako první si pomeleme najemno škvarky v mlýnku na maso. Poté do nich zapracujeme sádlo a rozpuštěné máslo. Do směsi přidáme sypké ingredience – cukr, mouku, prášek do pečiva a skořici. Jakmile je těsto dobře promíchané, přimícháme mléko a vejce. Těsto musí být po vypracování hladké a nesmí lepit. Zabalíme ho do potravinové fólie a necháme v lednici odpočinout minimálně hodinu.

Oddělíme si dvě třetiny těsta, které vyválíme do velikosti koláčové formy a opatrně ho do ní vložíme. Kraje lehce stlačíme prsty.

Těsto propíchneme vidličkou a následně pomažeme pikantní marmeládou. Zbylou část těsta vyválíme, rozkrájíme a poklademe přes celý koláč tak, abychom vytvořili zdobení a upleteme ze tří pramenů copánek, který poklademe kolem celé formy. V předehřáté troubě pečeme na 180°C zhruba 25-30 minut. Koláč nezapomínáme během pečení průběžně hlídat.

# LINECKÝ KOLÁČ S MANDLOVOU MOUKOU od Josefa

*„Tento koláč se u nás peče jen občas. Žádná pikantní historka se k němu neváže. Ale je to dobrá příležitost jak využít čerstvé poklady co vyrostou na zahradě.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

3 vejce (60 g i se skořápkou)  
300 g hladké mouky  
7 g prášku do pečiva  
280 g měkkého másla  
80 g cukru moučka  
1 g soli  
50 g mandlové mouky

### **náplň:**

500 g polotučného tvarohu  
2 celé vejce  
vanilkový lusk  
200 g cukru krupice  
citrónová kůra

### **dekorace:**

marmeláda (malinová a meruňková)  
125 g čerstvých malin

## **Postup:**

### **těsto:**

Vše smícháme a uhněteme těsto.

### **náplň:**

Smícháme všechny ingredience.

### **montáž:**

Vyválíme těsto na plát a dáme na dno formy. Naplníme náplní a na povrch uděláme z těsta mřížku a dodekorujeme.

Pečeme na 180°C cca 40 minut.

# LINECKÝ KOLÁČ S KOŘENÍM CHAI od Lucie

*„Tenhle recept mě asi dostal do této soutěže. Takže nostalgie. Linecké koláče se pekly u nás doma s jablky a skořicí. Ale tento je vylepšený o koření chai, které je prostě bezkonkurenční.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

450 g hladké mouky  
2 lžičce krupicového cukru  
1/3 lžičky soli  
240 g másla  
(vychlazeného a nakrájeného na malé kostičky + na vymazání formy)  
1 lžičce citronové šťávy  
1 velké vejce

### **náplň:**

3 jablka  
2 hrušky  
3 lžičce citronové šťávy

3–4 lžičky koření  
směsi chai  
3 lžičce javorového sirupu  
50 g krupicového cukru (podle kyselosti jablek)  
40 g kukuřičného škrobu  
70 g mletých vlašských ořechů  
1 proležané vejce na potřetí koláče  
1–2 lžičce třtinového cukru na posypání

### **chai směs:**

1 lžička fenyklových semínek  
semínka z 10 tobolek kardamomu  
10 hřebíčků  
1 skořicový svitek  
8 kuliček černého pepře  
1 lžičce sypaného černého čaje  
semínka z 1 vanilkového lusku  
1/2 lžičky mletého zázvoru  
badyán  
špetka strouhaného muškátového oříšku

## **Postup:**

### **těsto:**

Mouku, cukr a sůl dáme do robotu s noží a krátce promixujeme, aby se přísady promísily. Přidáme máslo a několika pulzy propracujeme, aby vznikla jemná drobenka. Pak přilijeme 90 ml ledové vody a citronové šťávy, přidáme vejce a hneťeme, až vznikne soudržné těsto. Těsto rozdělíme na poloviny, zabalíme do potravinářské fólie a nejméně na 30 minut dáme do lednice.

### **náplň:**

Jablka a hrušky oloupeme a nakrájíme na tenčí plátky. Pokapeme citronovou šťávou, přidáme koření, javorový sirup, cukr a škrob a promícháme. Rozválíme těsto na 2 pláty. Dáme do kulaté koláčové formy, na dno rozprostřeme mleté ořechy, naplníme ovocem a přikryjeme. Povrch ozdobíme, potřeme vejcem a posypeme cukrem. Pečeme ve vyhřáté troubě na cca 180°C cca hodinu, dokud těsto není zlaté. Co se týče koření – vše semeleme dohromady.

# BABIČČIN LINECKÝ KOLÁČ ZE ŠPALDY od Marcely

*„Recept je od babičky, který jsem si jen trošičku upravila.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

400 g špaldové mouky  
100 g jemně namletých neloupaných mandlí  
150 g moučkového cukru  
150 g tuku Hera pokojové teploty  
2 vejce  
6 lžic mléka  
1 prášek do pečiva  
1 citron (šťáva a kůra)

### **náplň:**

2 tučné tvarohy ve vaničce  
0,5 kelímku zakysané smetany  
cca 3 lžíce cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
citronová šťáva  
plátek změkklého másla  
sníh ze 2 bílků  
špetka soli  
skleničku pikantní marmelády  
(rybízová, lesní směs, špendlíky...)  
cca 150 g plátků mandlí  
moučkový cukr na posypání

## **Postup:**

### **těsto:**

Zvážíme si suroviny a smícháme mouku s mandlemi a práškem do pečiva. Heru, cukr a vejce promícháme jen aby se vše spojilo (ne do pěny) a přidáváme moučnou směs a mléko – na drobenku. Potom dopracujeme těsto na stole, dáme na chvíli chladit a zapneme troubu.

### **tvarohová náplň:**

Tvaroh a všechny suroviny smícháme a na závěr ručně zamícháme - ušlehaný sníh z bílků.

Pečící papír dáme do formy a 2/3 těsta vyválíme na slabou placku, kterou do ní přeneseme. Namažeme vrstvou pikantní marmelády (nešetříme) a na to nanese tvaroh.

Nahoru vykrájíme mřížku a dekorujeme plátky mandlí. Pečeme cca 35-40 min, necháme chvíli vychladnout, pocukrujeme a servírujeme.

# LINECKÝ KOLÁČ S RUMEM A MÁSLEM od Pavlína

*„Mřížkový koláč pečou nejraději s ovocem. Je to dobrý způsob, jak zrající ovoce zpracovat. První recept jsem dostala od mamky, postupem času jsem si ho mírně upravovala sama. Protože mám ráda vůni rumu a másla, v tomto koláči nesmí ani jedno chybět :-).“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

600 g polohrubé mouky  
3 vejce  
250 g másla  
kypřící prášek do pečiva  
150 g cukru  
vanilkový cukr  
skořice  
rum

citronová kůra

špetka soli

### **náplň:**

švestková povidla  
hrozinky namočené v rumu  
ovoce (jablka, rebarbora, hrušky, švestky...)  
cukr  
skořice

## **Postup:**

V míse si zpracujeme všechny ingredience a necháme chvíli odpočinout. Mezitím si připravíme ovoce. Nastrouháme jablka, rebarboru a hrušky, oloupeme a nakrájíme na tenké plátky, švestky stačí rozloupnout a vypeckovat. Těsto si rozdělíme na dva kusy, jeden větší na plech a menší (cca 1/3) na mřížku. Spodní placku vyválíme do tenka a přeneseme na plech. Potřeme ji povidly, pokud jsou hustší, zředíme rumem, pro děti citronovou šťávou a narovnáme na ně hustě ovoce. Povrch uhladíme a tvoříme mřížky. Vyválíme si plát a rádýlkem krájíme stejně silné pruhy, které nanášíme na těsto dle naší fantazie. Hezké je dělat mřížky úhlopříčkou. Před pečením ještě potřeme rozpuštěným máslem s rumem a pečeme v troubě na 180°C cca půl hodiny. Samozřejmě si pečení hlídáme, a pokud se peče rychleji, tak vyndáme z trouby dřív.

### **Vyjádření od soutěžícího:**

*Mřížkový koláč byl s povidly, tvaroh s maizenou, vajíčkem, rozinkami v rumu a cukrem a přidala jsem hrušky dušené s cukrem a rumem a zahuštěné maizenou.. Vladko, teď přesně nevím, jestli jsem ty rozinky dávala do tvarohu, nebo do těch hrušek 🤔já improvizuji pořád 🤔víš, jak to bylo v té pohádce s Werichem: "Přiměřeně.. Přiměřeně" 😊*

*Teď si uvědomuju, že jsem to asi udělala trošku jinak... Tam jsem možná ten tvaroh měla v zadání a přidala jsem tu podušenou hrušku 🤔a nakonec se mi to nestihlo propéct, haha...*



# LINECKÝ KOLÁČ S MANDLEMI A LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY od Petry

*„Klasický recept jsem „vytunila“ o drčené oříšky a mandle. Samotné těsto chutná trošku jako marcipán a je moc dobré. Pod mřížkou bude pikantní marmeláda a ořechová nádivka.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

150 g změkklého másla  
140 g moučkového cukru  
3 žloutky  
50 g mletých neloupaných mandlí  
50 g mletých lískových oříšků  
180 g špaldové mouky hladké  
rovná lžička skořice  
kelímek smetany

### **nádivka:**

4 bílky  
300 g vlašských ořechů  
200 g moučkového cukru  
sklenice rybízové marmelády  
bílek na potření  
plátky mandlí na ozdobu

## **Postup:**

Prosátou mouku smícháme se skořicí, mletými mandlemi, oříšky a necháme krátce projet food procesorem. Změklé máslo, moučkový cukr a žloutky na malé otáčky smícháme v robotu se šlehačí metlou. Přisypeme mouku a rychle na malé otáčky zpracujeme na drobenku. Pak vyklopíme na vál a vypracujeme těsto, které zabalíme do fólie a dáme do lednice trochu odležet.

Přehřejeme troubu na 170°C a vymažeme formu. Vyválíme a rozprostřeme těsto, které potřeme marmeládou. Uděláme nádivku, ušleháme z bílků sníh a přimícháme ořechy a cukr. Poklademe vykrájenými tvary - mřížkou. Potřeme bílky a posypeme plátky mandlí. Poté koláč dobře vychladíme a pocukrujeme.

### **Vyjádření soutěžícího:**

*Sněhovo ořechovou náplň jsem nakonec myslím vůbec nedělala. Utavila jsem cukr na karamel, přilila smetanu a uvařila mléčný karamel, zasykala ořechy a to použila jako náplň. Byl to momentální nápad.*

# MAMINČIN JABLEČNÝ LINECKÝ KOLÁČ od Veroniky

*„Tento koláč nám maminka dělala, co si pamatuju. Pekl se u nás velmi často, protože jablek bylo na zahradě vždy dost. Je velice jednoduchý a rychlý a voní máslem. Náplň se může obměnit, takže jsem ho zařadila i mezi své oblíbené recepty. Pokaždé má velký úspěch... Úžasný je ještě teplý s vanilkovou zmrzlinou.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

600 g hladké mouky (babiččina na křehká těsta)

400 g másla

200 g moučkového cukru

2 vejce

### **náplň:**

1 kg jablek

1 balení vanilkového pudinku

1 balíček vanilkového cukru

1 polévková lžíce meruňkové

marmelády

voda dle potřeby

skořice

citronová šťáva

### **zdobení:**

šlehačka

čerstvé ovoce

živé květy

## **Postup:**

Z mouky, másla, cukru a vajec vypracujeme hladké těsto a necháme v chladu odpočinout. Mezitím oloupeme jablka a nastrouháme je na hrubém struhadle. Dáme do hrnce, přidáme trochu vody, citronovou šťávu, cukr, skořici, marmeládu a necháme povařit.

Ve vodě rozmícháme pudinkový prášek, přidáme do hrnce s jablky a vaříme do zhoustnutí. Vymažeme máslem formu na koláč.

Z těsta vyválíme plát, dáme do formy a upravíme okraje. Přidáme jablka a ozdobíme mřížkou. Pečeme na 180-190°C.