

Bezlepkový linecký koláč s jablky a brusinkami

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Máslo necháme změkknout a spolu s vejci (2 ks), vodou (1 PL) a dvěma směsmi na linecké cukroví vypracujeme těsto, které necháme hodinu odpočívat v lednici. Zatímco se těsto chladí, namočíme hrst sušených brusinek do horké vody. Jablka oloupeme a nastrouháme na jemné nudličky. Pokud jsou hodně šťavnatá, jemně z nich přebytečnou šťávu vymačkáme. Smícháme je s vanilkovými cukry, pudinkovým práškem a brusinkami. Menší plech vymažeme máslem. Polovinu těsta rozválíme na velikost plechu (aby se těsto nelepilo na váleček, můžeme ho rozválet mezi dvěma potravinářskými fóliemi) a vložíme na dno. Naneseme jablečnou náplň a pečlivě uhladíme. Zbylé těsto rozválíme a opatrně přeneseme do pekáčku. Uhladíme a zarovnáme. Pečeme cca 30 minut, než nám vršek lehce zrůžoví.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 12 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 20 g
- **Brusinky sušené** 100 g - 40 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku** 40 g - 40 g
- **Jablka červená** - 1000 g
- **Linecké cukroví bez lepku** 255 g - 510 g

