



Křehký mřížkový koláč

Potřebujeme:

300 g hladké mouky
200 g borůvkové zavařeniny
25 g sladidla 4x SLADŠÍ (SWEET 2000)
100 g hery
1 vejce
4 polévkové lžíce mléka
1 prášek do pečiva
špetka strouhané citrónové kůry
špetka soli
mouka na vál, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy
1 vejce na potřetí.



Na válu smícháme mouku se sladidlem, práškem do pečiva, citrónovou kůrou a solí. Do této směsi nasekáme heru/máslo, ve středu uděláme důlek a vklepneme do něj vejce a přilijeme mléko. Vše zpracujeme na hladké těsto.

2/3 těsta rozválíme na pomoučeném válu na kulatý plát o trochu větší, než je kulatá forma na koláč. Přeneseme ho do vymazané a vysypané formy a okraje mírně zvedneme. Povrch těsta propíchneme vidličkou a potřeme ho zavařeninou. Zbylé těsto rozválíme na plát a rádýlkem ho nakrájíme na proužky, které přeneseme na koláč jako mřížku.

Okraje koláče i mřížku potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C, pečeme asi 25 minut.

Za recept děkujeme Tereze Mrowicové z Karviné