

## S příchutí vanilky LINECKÝ VIŠŇOVÝ KOLÁČ

250 g hladké mouky ● 125 g tuku  
(např. Hery) ● 75 g moučkového cukru  
● 1 žloutek ● hladká mouka na vál  
● žloutek na potřeni ● moučkový cukr  
na posypání ● šlehačka na ozdobení  
NÁPLŇ: 1 sklenice višňového kom-  
potu (700 g) ● 1 sáček vanilkového  
pudinku v prášku

Ze změkklého tuku, mouky, moučkové-  
ho cukru a žloutku vypracujeme ruka-

ma hladké těsto a necháme ho alespoň  
30 minut odpočívat v chladu. Nálev  
z višně (mělo by ho být asi 5 dl) smíchá-  
me s pudinkovým práškem, za stálého  
míchání přivedeme k varu a povaříme  
asi 2 minuty. Na závěr vmícháme višně  
a krém necháme krátce prochládnout.  
Těsto přeložíme na pomoučený vál  
a přes mikrotenový sáček nebo fólii  
ho rozválíme na plát silný zhruba 5 mm.  
Přeneseme ho do mäslem dobře vymo-

zané kulaté koláčové formy o průměru  
22–25 cm a přečnávající okraje oříz-  
me nožem. Do formy nalijeme přípra-  
vený ovocný pudink, ze zbytku těsta  
vykrojíme formičkou různé vánoční  
tvary, rozložíme je na náplň ve formě  
a potřeme žloutkem. Koláč vložíme do  
trouby vyhřáté na 190 °C a pečeme asi  
20 minut. Necháme ho vychladnout,  
posypeme moučkovým cukrem a po-  
dáváme se šlehačkou.



*Již při prvním pohledu každý  
pozná, že jsou Vánoce*