

# LINZERKA S MAKOM A SLIVKAMI



8? 90 min

*Linzerka s makom a slivkami je našou obmenou veľmi populárneho jablkového pité. Klasická verzia linzerky samozrejme nechýba na našom blogu. Nájdete ju tu: jablkový koláč linzerka. Tento raz sme pre vás pripravili fantastickú makovo - slivkovú verziu, ktorá za originálom nezaostáva absolútne v ničom. Je rovnako krehká a úžasne šťavnatá. Sezóna sliviek je v plnom prúde, tak ich využite správne a upečte spolu s nami linzerku s makom a slivkami.*

*V recepte nájdete tipy ako si zjednodušiť prácu s vaľkaním cesta a ako koláč nakrájať, bez toho aby sa lámal a krusil.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

420 g hladkej múky  
180 g práškového cukru  
250 g masla  
2 žltka  
1 vajce  
1 balíček  
kypriaceho prášku (12 g)  
1 balíček  
vanilkového cukru (20 g)

### Na prípravu náplne:

450 g sliviek  
nakrájaných na kocky  
170 g mletého maku  
250 g slivkového lekváru  
40 g práškového cukru  
400 g sliviek  
nakrájaných na plátky  
40 g vanilkového cukru  
práškový cukor  
na posypanie

## A TAKTO NA TO:

1. Pripravte cesto: do kuchynského robota s nastavcom nožov vložte všetky ingrediencie na cesto. Rozmixujte, zabaľte ho do potravinovej fólie a nechajte 30 minút v chladničke odpočívať.
2. Kým cesto chladne, pripravte makovo - slivkovú náplň a slivky na plátky. V mise zmiešajte mletý mak, slivky nakrájané na kocky, slivkový lekvár a práškový cukor. Cukor pridávajte postupne, ak sú slivky veľmi sladké bude ho stačiť menej. Náplň odložte bokom. Na plátky nakrájajte 400 g sliviek.
3. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti a vyvaľkajte na rozmer plechu. Pomôžte si papierom na pečenie. Dva papiere na pečenie odstrihnite na veľkosť plechu. Obe polovice cesta vyvaľkajte na papier tak, aby cesto siahalo po okraj papiera zo všetkých štyroch strán. V prípade potreby použite pri vaľkaní trocha múky. Takto vyvaľkané cesto už nebudete musieť na plechu roztláčať a zjednodušíte si prácu.
4. Do plechu vložte prvý plát cesta s papierom na pečenie a vidličkou ho popichajte. Cesto posypte trochou strúhanky a rovnomerne potrite makovo - slivkovou náplňou. Na vrch poukladajte na plátky nakrájané slivky a posypte ich vanilkovým cukrom. Priložte druhý plát cesta, stiahnite papier na pečenie a popichajte ho vidličkou. Pečte pri teplote 180 stupňov asi 30 minút.
5. Po vytiahnutí nechajte koláč v plechu vychladnúť a posypte ho práškovým cukrom. Tento koláč je veľmi krehký a jemný. Preto sa často stáva, že pri krájaní a prekladaní na tácku sa koláč krúši a láme. Máme pre vás tip ako tomu predísť. Koláč po vychladnutí v plechu zabaľte a dajte na 30 minút až hodinu do chladničky. Krájanie a premiestňovanie z plechu bude potom hračka.

