

# Sweet Flow

## Linecký koláč s karamellem a pekanovými ořechy

### Linecké těsto

200 g hladké mouky  
105 g másla  
50 g moučkového cukru  
40 g vajec  
1 g soli

### Postup na korpus:

- › Smíchej mouku, moučkový cukr, sůl a máslo (mělo by být středně měkké). V robotu směs zpracuj pomocí stro-mechku, dokud nevznikne drobenková struktura. Přidej vejce a mixuj dokud se směs nepropojí. Na pracovní ploše vyválej těsto do tvaru obdélníku (je to tvar jednodušší na válení). Dej do lednice alespoň na hodinu.
- › Zatuhlé těsto z lednice vyndej a znovu vyválej, vlož do koláčové formy (ráfek o průměru 24 cm). Lehce pomačkej ke krajům a zakroj přečnávající okraje.
- › Těsto s formou dej alespoň na pár hodin do lednice (My ho necháváme v lednici vždy přes noc.). Můžeš ho dát také na 1 hodinu do mrazáku. Před pečením nezapomeň propíchat těsto vidličkou. Pečeme na 170 °C po dobu 20 - 25 minut. Během pečení pootoč, aby se vše upeklo rovnoměrně. Těsto musí být jen napůl dozlatova upečené. Ještě budeš dopékat těsto s náplní a příliš by dalším pečením ztmavlo. Nech těsto po pečení vychladnout a zatím si připrav náplň.

### Náplň sladný karamel

150 g cukru krupice  
240 g šlehačky  
2 g solného květu  
150 g másla  
80 g žloutků  
100 g vajec

### Postup na karamelovou náplň:

- › Ve vyšším hrnci si z cukru připrav karamel. V dalším hrnci zahřej šlehačku téměř až k bodu varu. Jemně promíchej cukr směrem ze stran dovnitř. Při výrobě karamelu se moc cukru nedotýkej. Nech jej raději roztát. Jen dohlížej, aby se nespaloval po stranách. Když je karamel hnědý, začne se z něj kouřit a v této chvíli opatrně a postupně nalévej horkou smetanu a míchej metličkou. Nech vše vařit, dokud se karamel úplně beze zbytku neroztaje.
- › Přendej do robotu a šlehej, dokud nevychladne na 70 - 80 °C.
- › Přidej solný květ a máslo, chlazené a nakrájené na kostky. Když je máslo úplně zpracované přidej vejce i žloutky.
- › Nalej náplň do korpusu lineckého těsta a peč na 190 °C asi 15 až 20 minut. Prostředek musí být pevný a upečený. Neměl by se hýbat, když ho vyndáš z trouby. Koláč nech vychladnout a připrav si finální polevu.

### Poleva ze slaného karamelu

100 g cukru krupice  
240 g šlehačky  
40 g másla  
1,5 plátku želatiny  
2 g solný květ

+ 100 g pekanových ořechů na ozdobu

### Postup na karamelovou náplň:

- › Postup je stejný jako u náplně. Dále postupuješ takto. Želatinu namočenou ve vodě přidáš do teplého karamelu spolu se šlehačkou. Teplota karamelu by měla být kolem 70 °C. Poté přidáš sůl a máslo.
- › Naliješ na koláč. Počkáš dokud poleva trochu nezuhne a položíš navrch pekanové ořechy. Pěkně jeden vedle druhého.
- › Dej do lednice alespoň na 4 hodiny, než budeš servírovat.