Ořechový koláč s mascarpone a medem II.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- Krupicový cukr 200 g
- Vejce (zvlášť bílky a žloutky) 6 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Ricotta 200 g
- Vlašské ořechy, nasekané nebo hrubě namleté 200 g
- Jádra na ozdobu 1 hrst
- Nastrouhaná kůra z citronu 1 ks
- Meruňkový džem 8 lžíce
- Hořká nastrouhaná čokoláda 50 g
- Mascarpone 250 g
- Kysaná smetana k podávání 100 g
- Med 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Předehřejte troubu na 200° C. Vymažte nízkou kulatou formu o průměru 23–26 cm máslem a vyložte papírem na pečení.

Ve velké míse utřete máslo a polovinu cukru a postupně zašlehejte žloutky. Šlehejte, dokud hmota

nezesvětlá a nenapění. V jiné míse prošlehejte vidličkou ricottu a sůl, promíchejte s ořechy a citronovou kůrou a smíchejte s našlehanou hmotou a prosátou moukou. V čisté nádobě ušlehejte bílky na pevný sníh a postupně zašlehejte zbylý cukr. Zlehka zapracujete do směsi s ricottou a vijte do připravené formy a uhlaďte.

Vložte do trouby a pečte 35–45 minut nebo dokud špejle vpíchnutá do středu těsta nevyjde čistá. Nechte vychladnout na mřížce a potom přesuňte z formy na talíř.

Džem povolte asi 2 lžícemi horké vody a rozmíchejte, případně zahřejte. Povrch koláče potřete rozpuštěným džemem a nechte zchladnout. Potom posypte strouhanou čokoládou a ozdobte ořechy. Při podávání ozdobte mascarpone prošlehaným se smetanou a zakápněte medem.