Oříškový koláč s mascarpone a malinami

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 180 g
- Moučkový cukr 60 g
- Lískový oříšek 2 lžíce
- Máslo 90 g
- Žloutek 1 ks
- Bílek 1 ks
- **Na náplň**
- Čerstvé maliny 300 g
- Mascarpone 250 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Kůra z pomeranče 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Troubu předehřejte na 190 °C. Do robotu dejte mouku, cukr, oříšky a máslo. Mixujte, až do vytvoření drobenky, pak přidejte žloutek, 1–2 lžíce studené vody a krátce promixujte – těsto se začne spojovat. Z těsta pak udělejte kouli, zabalte ji do fólie a dejte na 30 minut do chladničky.

2 Těsto rozválejte (ne příliš natenko) a vyložte jím obdélníkovou nebo kulatou formu na koláč.

Nechte okraje přečnívat a 5 mm nad hranou formy je ořízněte. Dejte do chladničky na 15 minut. Na těsto položte pečicí papír a posypte ho suchými fazolemi. Pečte naslepo 15 minut, pak odstraňte fazole a papír a pečte dalších 5–10 minut dozlatova. Potřete korpus bílkem a vraťte ještě na minutu do trouby. Nechte vychladnout.

3 Na náplň prošlehejte mascarpone s moučkovým cukrem. Pak zašlehejte do lehce ušlehané šlehačky. Přidejte pomerančovou kůru a 2 lžíce šťávy a vyšlehejte na pevný krém. Potřete náplní vychladlý korpus a na to navršte maliny. Koláč vyjměte z formy a před podáváním pocukrujte.