

Křehký ořechový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

• **NÁPLŇ**

- Cukr 100 g
- Med 4 lžíce
- Máslo 4 lžíce
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Vlašské ořechy 200 g
- Piškotové drobečky 100 g

• **TĚSTO**

- Hladká mouka 400 g
- Máslo 200 g
- Žloutek 2 ks
- Cukr moučka 100 g
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

V kastrůlku rozejdeme cukr, přidáme med a za stálého míchání počkáme, dokud směs nezkaramelizuje. Poté do kastrůlku přidáme máslo, smetanu a vlašské ořechy. Vše důkladně

promícháme a dle potřeby zahustíme jemnými piškotovými drobečky.

Do mísy prosijeme mouku, přidáme pokrájené máslo, žloutky a cukr. Vše promícháme a ručně vytvoříme hladké linecké těsto, které necháme v lednici asi hodinu odpočinout.

Koláčovou formu vyložíme pečícím papírem a na dno formy rozložíme 2/3 těsta. Troubu předehřejeme na 175°C a korpus upečeme dorůžova. Poté ho vyjmeme z trouby a naplníme ořechovou směsí.

Ze zbylé třetiny těsta vyválíme kruhový plát, do kterého vykrájíme dekor dle fantazie. Plát položíme na ořechovou náplň, přitlačíme okraje, povrch potřeme vejcem a koláče necháme v troubě asi 20 minut dopéct.