Koláč Dundee

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 16

- Velké tmavé rozinky 125 g
- Malé tmavé rozinky 125 g
- Velké zlaté rozinky (sultánky) 125 g
- Sekaná kandovaná kůra 125 g
- Loupané mandle 25 g
- Hladká mouka 275 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Máslo 225 g
- Krupicový cukr 225 g
- Citron 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Loupané mandle celé 32 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Velká Británie

Počet porcí: 16

Postup:

Troubu předehřejte na 170°C a hlubokou silikonovou koláčovou formu o průměru 20 cm vymazejte a vyložte papírem na pečení. Promíchejte spolu sušené a kandované ovoce a kůru, sekané mandle, prášek do pečiva a mouku.

Máslo a cukr spolu utřete, až bude směs lehká, světlá a nadýchaná. Pak k ní přidejte citrusovou kůru. Po jednom vmíchejte vejce, případně lžíci mouky, pokud byste měli dojem, že se směs sráží. Nakonec zatřete sušené ovoce a mouku s práškem.

Těsto přesuňte do formy a uprostřed vytvořte malý důlek, který zabrání vyběhnutí těsta do špičky během pečení. Z celých mandlí vytvořte po obvodu koláče kruh.

Pečte 2 - 2,5 hodiny, po dvou hodinách každých 10 minut koláč kontrolujte, jestli upečený - musí být pevný na dotek. Pokud by na povrchu příliš zhnědl, zakryjte ho kolečkem pečícího papíru. Nechte ve formě chladnout půl hodiny, pak vyklopte na mřížku k dochladnutí.