

Vánoční ořechový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Náplň**

- smetana 200 ml
- cukr krupice 100 g
- vanilkový cukr 1 ks
- med 4 lžíce
- ořechy 200 g
- piškoty 100 g
- cukr moučka na posypání 1 ks

- **Těsto**

- máslo 200 g
- žloutky 2 ks
- cukr moučka 200 g
- hladká mouka 400 g
- citronová kůra 1 lžička
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve si připravíme náplň. Smetanu svaříme s krupicovým a vanilkovým cukrem, medem a mletými ořechy. Do prochlazené směsi přidáme nahrubo mleté piškoty a vše dobře promícháme.

Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem, přidáme mouku, žloutky a citronovou kůru. Zpracujeme těsto a necháme chvíli odpočinout. Potom je rozdělíme na poloviny, jeden díl rozválíme na placku, vyložíme jí kulatou formu a potřeme ho náplní. Pak rozválíme druhý díl těsta, kterým náplň přikryjeme. Okraje přitiskneme vidličkou a vše potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při 170 °C 40 minut. Koláč necháme vychladnout a pocukrujeme ho.

Poznámka:

Místo ořechů můžeme použít mleté mandle, koláč bude mít jemnější chuť. Na závěr koláč polijeme karamellem.