

Koláč s medovými ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- Hladká mouka 200 g
- Cukr moučka 50 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Máslo 150 g

- **Náplň**

- Vlašské ořechy 100 g
- Vejce 4 ks
- Třtinový cukr 50 g
- Med 80 g
- Máslo 30 g

- **Poleva**

- Vlašské ořechy 150 g
- Máslo 50 g
- Med 50 g
- Třtinový cukr 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku prosejeme s moučkovým cukrem, přidáme špetku soli, vanilkový cukr, žloutky a změkklé máslo nakrájené na kousky. Vypracujeme hladké těsto, zabalíme je do fólie a necháme odpočinout v chladničce asi 30 minut. Odleželé těsto pak rozválíme na kulatý plát. Vyložíme jím koláčovou formu i se zvednutým krajem.

Část ořechů na náplň do koláče umeleme. Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme med, rozpuštěné máslo a namleté ořechy. Vše zlehka promícháme a naplníme formu s těstem. Dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 45 minut, poté vyjmeme z trouby.

Na povrch koláče si odložíme pěkné kousky ořechů, nejlépe celé půlky. Do malého kastrůlku dáme rozpustit máslo spolu s medem a tmavým cukrem. Kousky ořechů poskládáme na povrch koláče a zalijeme ještě horkou polevou. Koláč necháme vychladnout a teprve potom krájíme na jednotlivé kousky.