

Mandlový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Cukr krupice 100 g
- Med 2 lžíce
- Smetana 100 g
- Mandlový hoblinky 250 g
- Meruňkový džem 150 g
- Tuk na vymazání plechu 1 ks
- Hladká mouka 500 g
- Droždí 1 ks
- Vlažné mléko 250 ml
- Změklé máslo 150 g
- Vejce 1 ks
- Cukr 80 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku se solí prosijeme do mísy a udělejte do ní důlek. Rozdrobené droždí smícháme se 2 lžícemi vlažného mléka a 1 lžičkou cukru, nalijeme do důlku v mouce a s trochou mouky zamícháme. Až vzejde kvásek, vypracujeme hladké těsto, přikryjeme je utěrkou a necháme půl hodiny v teple vykynout.

Troubu přehřejeme a hlubší plech vymažeme tukem. Za stálého míchání krátce povaříme máslo, cukr, med a smetanu, nakonec přimícháme hoblinky mandlí a odstavíme. Vykynuté těsto ještě v míse prohněteme a dáme na moukou posypaný vál. Lehce vyválíme a přeneseme na plech. Meruňkový džem zahřejeme, namažeme na těsto na plechu a potřete silnou vrstvou mandlové směsi. Koláč upečeme v troubě dozlatova asi 35 minut při 200 °C.