

Savojský koláč s ořechy a Nivou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 100 g
- Voda 50 ml
- Niva 150 g
- Mleté ořechy 100 g
- Vlašské ořechy 60 g
- Vejce 3 ks
- Bílý tučný jogurt 200 g
- Sladká smetana 100 ml
- Petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z mouky, soli, rozdrobeného másla a vody vypracujeme tužší těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme hodinu v chladu odpočinout. Pak těsto rozválíme, složíme a znovu rozválíme. Ještě jednou složíme a rozválíme na velikost koláčové formy. Formu vymažeme a vysypeme, těsto do ní vložíme a zvedneme okraje. Střed koláče propícháme vidličkou, přikryjeme papírem na pečení, posypeme fazolemi a v troubě rozehřáté na 180 °C pečeme asi 15 minut. Z upečeného koláče odstraníme luštěniny a papír a necháme ho prochladnout.

Na vychladlý korpus nasypeme mleté ořechy a rozdrobíme Nivu. Smetanu smícháme s bílým

jogurtem a vejci, osolíme a směs nalijeme na koláč. Povrch posypeme nasekanou petrželkou, hrubě nasekanými ořechy a mletým pepřem. V troubě vyhřáté na 180 °C koláč ještě 20 minut dozlatova pečeme.