

Prezidentské koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vejce 2 ks
- lískové ořechy 170 g
- kakao 1 lžíce
- hladká mouka 300 g
- máslo 200 g
- cukr moučka 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Oříšky namočíme na hodinu do studené vody. Jsou-li hodně velké, překrojíme je napůl. Pak prosejeme mouku s cukrem a kakaem, sesuneme do ní žloutky. Přidáme změkklé máslo nakrájené na kousky a zpracujeme prsty na drobenku. Ořechy vyjmeme z vody a přidáme do drobenky.

Na moukou poprášené pracovní ploše zpracujeme vše do těsta, které musí držet pohromadě natolik, aby se dalo vytvarovat do válečku. Máslo použijeme opravdu pravé, ne náhražky. Váleček by nebyl dostatečně tuhý a špatně by se krájela kolečka! Váleček pak zabalíme do fólie či mikrotenového sáčku a necháme v chladu dobře ztuhnout. Oříšky se v těstě nerozptýlí zcela stejnoměrně a o to je výsledný efekt zajímavější. Ze ztuhlého válečku odkrajujeme ostrým, těžkým nožem kolečka o síle asi 5 mm. Kolečka klademe je na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě zahřáté na 150 °C, horkovzdušnou přibližně na 130 °C. Pečeme je 12 - 15 minut. Asi po 10ti minutách pečení plech

obrátime. To je trik, který platí i na troubu, která peče hodně nestejnoměrně. Během pečení zkusíme troubu otevřít a prstem zkusíme - koláčky mohou totiž na povrchu vypadat suché a přesto jsou uvnitř ještě měkké!

Jakmile se v těstě po zmáčknutí nevytvoří důlek, troubu vypneme a prezidentovy koláčky v ní necháme asi pět minut dojít. Dokud jsou prezidentské koláčky ještě teplé, můžeme je poprášit vanilkovým cukrem. Ale bílou závějí se tak trochu zamaskuje nápaditá oříšková mozaika.

Lískové oříšky můžeme nahradit i mandlemi nebo vlašskými či jinými ořechy, případně i nakombinovat. Já dávám nejčastěji 1/2 lískových a 1/2 vlašských. Kromě kávy by k prezidentským koláčkům přišel vhod i nějaký sladký likér. Dobře by se hodilo i dezertní bílé víno.