

Americký koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 140 g
- Studená voda 6 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vejce na potřeni 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Postup:

Do prosáté osolené mouky zamícháme ztuhlý tuk (použila jsem heru) nakrájený na kousky. V mouce utvoříme důlek a vlijeme do něj studenou vodu. Vypracujeme tužší těsto, které zabalíme do mikrotenového sáčku a dáme na 30 minut do ledničky. Rozležené těsto rozdělíme na dvě části a rozválíme je na pomoučeném válu podle velikosti zapékací misky nebo koláčové formy. Jednu část rozložíme do formy, poklademe náplní podle fantazie či možností a přikryjeme druhou částí. Okraje pevně přitiskneme a koláč potřeme rozšlehaným vejcem. Můžeme posypat semínky (sezam, slunečnice,...). Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme dozlatova. 1. varianta: Spodní těsto posypeme hrstí nastrouhaného perníku, hustě poklademe půlkami švestek, posypeme skořicovým cukrem a přikryjeme druhou půlkou těsta. 2. varianta: Na spodní těsto rozetřeme ochucený tvaroh (250 g tvarohu, jedno vejce, 3 lžíce moučkového cukru - rozmíchat), poklademe plátky broskví a přikryjeme druhou polovinou těsta.