Tříkrálový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- **Na základ:**
- Listové těsto 1 balení
- Žloutek - ušlehaný se lžičkou cukru 1 ks
- Čokoládové penízky 1 balení
- **Na náplň:**
- Máslo - měkké 60 g
- Cukr moučkový 100 g
- Vejce 3 ks
- Mandle - mleté 150 g
- Hladká mouka 1 lžíce

- **Na základ:**
- Listové těsto 1 balení
- Žloutek - ušlehaný se lžičkou cukru 1 ks
- Čokoládové penízky 1 balení
- **Na náplň:**
- Máslo - měkké 60 g
- Cukr moučkový 100 g
- Vejce 3 ks
- Mandle - mleté 150 g
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Předehřejte troubu na 220 °C. Smíchejte ingredience na náplň. Listové těsto rozválejte a vykrájejte z něj dva pláty: jeden velký jako dortová forma, jeden o něco vetší – tím vyložte dno vymazané formy tak, aby okraje jemně vystoupily podél sten. Pomažte náplní, na jedno místo položte penízek pro štěstí a pak směs přikryjte vrchním plátem. Ze zbylého těsta můžete udělat korunku a ozdobit jí povrch dortu. Nakonec ho potřete ušlehaným žloutkem a dejte péct na dvacet až třicet minut.