



Meruňkový koláč s mandlemi a tonkou (průměr 26 cm)

Křehké těsto:

- 230 hladké mouky
- 40 g moučkového cukru
- špetka soli
- 125 g másla
- 1 vejce
- citronová kůra

Prosátou mouku smíchejte s cukrem a solí, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a nechte v robotu zpracovat na drobenku (pádlová metla). Pak přilijte vejce a citronovou kůru a vypracujte kompaktní těsto. Zabalte ho do folie, lehce zmáčkněte do silnější placky a dejte na několik hodin do lednice.

Připravte si koláčovou formu o průměru 26 cm. Vychlazené těsto rozválejte mezi dvěma papíry nebo fóliemi do velikosti nepatrně větší než je forma. Těsto přeneste do formy, lehce vmáčkněte a upravte okraje. Dejte zhruba na 30 minut do mrazáku.

Mandlová náplň s meruňkami:

- 120 g změkklého másla
- 120 g cukru krupice
- 2 velká vejce (velikost L)
- 120 g [mandlové mouky](#)
- 1 lžíce hladké mouky
- ca. 1/2 menší [fazole tonka](#) (tonkový bob)
- [mandlové lupínky](#) na posypání
- čerstvé meruňky (rozkrájené na čtvrtiny)

Troubu předehřejte na 180 stupňů (horkovzduch).

Změkklé máslo utřete s cukrem, pak po jednom zašlehejte vejce. Přidejte mouku a mleté mandle a krátce prošlehejte. Nakonec přistrouhejte najemno malý kousek fazole tonky. Pozor, je velmi aromatická. Dobře zamíchejte.

Vyndejte formu s připraveným těstem z mrazáku, po celé ploše koláče rozetřete mandlový krém a vmáčkněte rozkrájené meruňky řeznou stranou nahoru. Čím více, tím lépe :) Celý koláč posypte mandlovými plátky a dejte péct do vyhřáté trouby na 40-45 minut. Pokud máte troubu vybavenou programem dolní ohřev + horkovzduch, zapněte ho. Koláč musí být dobře propečený zespodu.

Po upečení nechte koláč vychladnout ve formě, před servírováním lehce pocukrujte. Skvěle chutná již v den upečení, ale i další dny, kdy se těsto příjemně rozleží a chutě propojí.