



Mandlový koláč s višněmi (forma 24 cm)

Křehké těsto

- 220 hladké mouky
- 30 g moučkového cukru
- špetka soli
- 110 g másla
- 1 žloutek
- 1 celé vejce
- kůra z 1/2 citronu

Lehce změkklé máslo, cukr, vejce a citronovou kůru společně promíchejte (utřete), až se vše hezky spojí. V robotu použijte plochou (pádlovou) metlu, nikoliv šlehací. Pak přisypte prosátou mouku se solí a při nízkých otáčkách míchejte, až se vytvoří kompaktní těsto.

Těsto rozválejte mezi dvěma papíry nebo fóliemi na velikost formy 24 cm (berte v úvahu i okraje) a dejte ztuhnout asi na hodinku do lednice.

Vychlazené těsto přeneste do formy, dobře vmáčkněte a upravte, případně seřízněte okraje. Dejte na 30 minut do mrazáku, mezitím si připravte mandlovou náplň.

Mandlová náplň

- 120 g másla
- 120 g cukru krupice
- 120 g mandlové mouky
- 15 g kukuřičného škrobu
- 100 g vajec
- tonka fazole (nemusí být)

Změkklé máslo a cukr společně utřete, pak vmíchejte škrob a mandlovou mouku. Pro intenzivnější mandlovou chuť můžete přistrouhat trochu tonka fazole. Nakonec přidejte po částech rozšlehaná vejce a promíchejte do hladkého krému.

Dokončení

- oblíbená marmeláda
- čerstvé vypeckované višně
- mandlové lupínky

Formu s připraveným těstem vyndejte z mrazáku a po celé ploše koláče rozetřete marmeládu. Na ni rovnoměrně navršte mandlový krém a pokladte višněmi, které vmáčkněte do krému. Celý koláč hustě posypte mandlovými lupínky.

Koláč pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 30-40 minut. Ke konci pečení můžete přidat ještě dolní ohřev, abyste měli jistotu, že bude spodek koláče dostatečně propečený :)

Po vychladnutí můžete lehce pocukrovat moučkovým cukrem. Jako většina křehkých koláčů je i tento lepší až po rozležení.