

Mandlový koláč

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Dortovou formu o průměru 32 cm vymažeme máslem a vysypeme mletými mandlemi. Celé loupané madle (300g) orestujeme za stálého míchání na suché pánvi, aby měly světlou barvu. Necháme madle vychladnout a pak umeleme nebo najemno nasekáme v kuchyňském mixéru. Cukr, vejce, špetku soli, šťávu z citronu a kůru z pomeranče ušleháme metlou do hladké pěny. Nakonec přidáme namleté mandle. Mandlové těsto přelijeme do formy a dáme péct do předehřáté trouby. Po 10 minutách pečení stáhneme teplotu v troubě na 170°C a pečeme dalších 35 minut. Upečený koláč necháme vychladnout na kuchyňské mřížce. Po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Citróny** - 25 g
- **Pomeranče** - 20 g
- **Mandle jádra 200 g** - 315 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

