

Recept: Tradiční tříkrálový koláč

Pokyny Ne. 1286



Proč by měl být lahodný **tříkrálový koláč** jen na Tři krále? Na rodinné oslavě nebo jen tak si na něm určitě pochutná každý. Zde je **recept na** tradiční koláč.

A takto to funguje:

Je typickou francouzskou tradicí, že na Tři krále se do tohoto dortu zapéká malá porcelánová figurka. Ten, kdo najde ve svém kousku dortu malou korunku, bude po celý den králem a bude mít obzvlášť velké štěstí.

Ingredience

2 rohlíky z kulatého listového těsta
150 g mletých mandlí
150 g moučkového cukru
150 g měkkého másla 3 vejce (malá)
1 žloutek

Mandlový krém

Nejprve v míse smíchejte moučkový cukr a máslo, abyste vytvořili nadýchanou směs. Nyní do směsi postupně vmíchejte vejce a mleté mandle a střídejte je.

Vrstvení dortu a pečení

Nyní položte první vrstvu listového těsta na plech a na těsto rozetřete první vrstvu mandlového krému, přičemž se vyhněte okrajům těsta. Pokud máte po ruce malou korunku, můžete ji nyní schovat. Případně můžete schovat cukrovou ozdobu. Navlhčete okraj listového těsta trochou vody a položte na něj druhou vrstvu listového těsta. Konečky prstů přitiskněte obě vrstvy listového těsta k sobě na okrajích, aby se spojily. Špičkou nože nakreslete na dort mřížku. Potřete koláč žloutkem a pečte v troubě při 180 °C (170 °C) přibližně 40 minut. Po upečení bude mít koláč krásnou zlatohnědou barvu. Jakmile koláč na Tři krále vychladne, můžete ho podávat.

Podrobnosti o článku:

Číslo položky

Název článku

Množství