Ořechový koláč pro svatého Jakuba

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/orechovy-kolac-pro-svateho-jakuba.html

Když jen jednou ochutnáte tento ořechový nebo mandlový koláč, budete ho dělat stále. Příprava je jednoduchá a úspěch je zaručený. Skvěle se v něm snoubí kombinace ořechů a křehkého těsta. Chutná přímo nebesky.

Něco málo z historie...

Ve španělském městě Santiago de Compostela se mandlový nebo ořechový koláč peče každoročně, vždy na svátek svatého Jakuba. Poutníci, kteří přicházejí po náročné cestě, 740 km dlouhé, si jej kupují a odnášejí do svých domovů.

Po staletí má koláč na svém povrchu kříž ve tvaru meče, symbolu rytířského Řádu svatého Jakuba z Compostely. Santiago (svatý Jakub) de Compostela, je jedno z nejslavnějších míst křesťanského světa.

A teď už se pustíme do přípravy koláče.

Na křehké těsto budeme potřebovat

- 200 g hladké mouky
- 75 g cukru
- 100 g másla
- 1 vejce
- Mikrotenový sáček nebo potravinářskou folii

- Rozvírací dortovou formu o průměru 28 cm
- Mouku na vál
- Tuk na vymazání formy
- Moučkový cukr na posypání

Na náplň si připravíme

- 250 g cukru
- 4 vejce
- 250 g mletých mandlí nebo ořechů
- 1 kávová lžička skořice
- Nastrouhaná kůra z chemicky neošetřeného citronu

Postup přípravy ořechového koláče pro svatého Jakuba

Do mísy si prosijeme mouku a cukr. Přidáme studené máslo nakrájené na kousky a rozšlehané vajíčko. Rukama vypracujeme těsto, které následně vložíme do mikrotenového sáčku.

Já jsem s těstem ještě několikrát energicky bouchla o desku kuchyňské linky, abych z něj vytlačila případný vzduch.

Zabalené těsto dáme do chladničky a necháme ho minimálně 30 minut odpočívat, aby trochu ztuhlo a

dalo se s ním lépe pracovat.

Nyní si navážíme směs ořechů a mandlí.

V originálním receptu se používají jen loupané mandle.

Na zahradě mi neroste mandloň, ale vlašský ořech. A že loni byla velká úroda ořechů. Použila jsem tedy převážně ořechy vlašské.

Ořechy umeleme a smícháme je s moučkovým cukrem, skořicí a nastrouhanou citronovou kůrou.

Rozvírací dortovou formu lehce vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Na vál nasypeme trochu hladké mouky a přineseme si vychlazené těsto. Z těsta vyválíme kulatý plát, přibližně o 3 cm větší než je šířka dna formy.

Plát těsta by měl mít tloušťku 3 - 4 mm.

Těsto namotáme na váleček a přeneseme do připravené formy. Okraje opatrně urovnáme, aby kopírovaly boky formy.

Troubu zapneme na 180 °C a necháme zahřívat.

Do mísy robota rozklepneme 4 celá vejce a šleháme je 3 minuty na maximální stupeň.

Po 3 minutách rychlost snížíme na polovinu a po lžících přisypáváme ořechy s cukrem a nastrouhanou citronovou kůrou.

Vymíchanou ořechovou hmotou naplníme připravený korpus z křehkého těsta a povrch uhladíme cukrářskou kartou.

Těsto, které přesahuje nad úroveň náplně, jednoduše odkrojíme plastovou cukrářskou kartou.

Zbytkem odkrojeného těsta jsem vyplnila vymazanou malou zapékací mističku a naplnila jí jeřábem černým, připraveným na způsob brusinek. Můžete použít rovněž švestková povidla.

Koláč i s mističkou vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme přesně 30 minut.

Formu s upečeným ořechovým koláčem necháme zcela vychladnout.

Po vychladnutí formu rozevřete, koláč přeneste na talíř nebo podnos a celý pocukrujte.
Nezapomeňte při cukrování na meč svatého Jakuba.

Upečený a vychladlý koláč je dostatečně pevný, takže se nemusíte bát jeho rozlomení při přemisťování na podnos. Při krájení se upečené těsto neláme.

Já jsem koláč podávala s karamelovým toppingem a bobulemi rybízu.

Nebojte se křehkého těsta.

Vyzkoušejte si tento koláč. Pracuje se s ním lehce a korpus můžete plnit tím, co máte rádi. Nejen ořechy.