

Křišťálový třešňový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

2926 kalorií , **84 g** cukrů , **155 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kristalovy-tresnovy-kolac>

Příprava

Do mouky přimícháme špetku soli, přilijeme vodu a přidáme máslo. Rychle zpracujeme na hladké těsto a dáme aspoň na 30 minut odležet do chladu.

Do kastrůlku dáme 2 lžíce vody, přisypeme 3 lžíce cukru, 2 lžičky vanilkového cukru a přivedeme k varu. Do vařícího roztoku přisypeme odpeckované třešně, promícháme, přidáme máslo a zahustíme Solamylem rozmíchaným v trošce studené vody. Hustota náplně má být asi jako pudink. Odstavíme a vmícháme rum a mandlové aroma.

Odpočínuté těsto rozdělíme na dvě nestejně velké části. Větší část rovnoměrně rozválíme a vložíme do koláčové formy, snažíme se, aby kraje těsta přesahovaly přes formu. Na těsto nalijeme připravenou náplň. Z menší odložené části vyválíme kolo, vykrojíme do něj několik ozdobných otvorů a opatrně ho položíme na náplň. Kraje obou dílů těsta k sobě dobře přimáčkneme, aby nám při pečení náplň nevytékala.

Z vykrojených zbytků těsta můžeme ještě přidělat ozdoby navrch koláče. Koláč potřeme mlékem a posypeme krystalovým cukrem. Vložíme ho do trouby a při 180°C pečeme asi 35 minut.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- špetka soli
- 175 g másla + 1 lžíce do třešní
- 4 lžíce hodně studené vody
- 600 g vypeckovaných třešní
- 3 lžíce cukru krupice
- 2 lžičky vanilkového cukru
- 1-2 lžíce Solamylu
- 2 lžíce rumu
- pár kapek mandlové esence
- troška mléka
- troška cukru krystal na posypání koláče

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Před krájením musíme koláč nechat dobře vychladit, aby nám náplň dobře ztuhla. Nejlepší je druhý den odleželý a vychlazený.

