

Koláč s marcipánovou drobenkou

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu drobenky v míse smícháme mouku s cukrem. Přidáme nastrouhaný marcipán, máslo, žloutky a vodu a ručně vypracujeme drobenku.
- 2 Na přípravu těsta nastrouháme do mísy marcipán. Přidáme máslo nebo margarín, cukr, vanilínový cukr, sůl, vejce a bílky a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, kakaem a kořením a na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Na povrch nanese stejnoměrně drobenku. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Upečený koláč necháme vychladnout. Poté ho nakrájíme na 12 stejných čtverců a každý ještě diagonálně rozkrojíme na polovinu.

Tip:

- Koláč můžeme podávat s ovocem a vyšlehanou šlehačkou. Koláč lze i zamrazit.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na drobenku:

300 g hladká mouka
50 g cukr
1 balení Marcipán Dr. Oetker
150 g máslo změkklé
2 ks žloutek
1 PL voda

Na těsto:

2 balení Marcipán Dr. Oetker
250 g máslo změkklé, nebo margarín
150 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
3 ks vejce
2 ks bílek
250 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicím prášek do pečiva Dr. Oetker
20 g Holandské kakao Dr. Oetker
1 na špičku nože skořice mletá
kardamom
hřebíček mletý
1 na špičku nože muškátový oříšek mletý