

# Meruňkovo-pomerančový pie s likérem

1 ks



snadná příprava

do 35 minut



## Přísady::

### Na cesto:

380 g špaldová mouka hladká  
180 g máslo  
20 g moučkový cukr  
6 PL voda studená  
0,5 KL sůl  
vejce na potřeni

### Na náplň:

1 kg meruňky (cca 900 g očištěných)  
80 g cukr třtinový  
100 ml šťáva pomerančová  
50 ml pomerančový likér Cointreau  
(pokud nemáte, dejte například  
Aperol nebo nahradte šťávou)  
4 PL Zlatý klas Dr. Oetker

- 1 Máslo nakrájíme a rukama smícháme s ostatními surovinami, vodu přidáváme jako poslední - podle potřeby. Těsto dáme do ledničky a mezitím si připravíme náplň.
- 2 Meruňky vypeckujeme, nakrájíme na kousky nebo tenké měsíčky, zasypeme cukrem, přidáme likér, přikryjeme a přivedeme k varu. Ztišíme a za občasného promíchání vaříme na mírném ohni, dokud se částečně nerozvaří a hmota nezačne nabývat hustší konzistenci. Trvá to tak 15 minut. Zlatý klas rozmícháme ve šťávě a přilijeme do hrnce. Tento krok je důležitý, protože pokud bychom ho jen nasypali, mohli by se nadělat hrudky. Směs hned po přivedení k varu zhoustne jako pudink. Minutku povaříme a necháme alespoň částečně vychladnout.
- 3 Menší část těsta vyválíme, položíme na ni formu a obřízneme nožem, aby nám vznikl kruh. To bude vrch koláče. Zbytkem těsta vyložíme dno a boky formy, jako při klasickém koláči. Propíchneme vidličkou, nalijeme vlažnou náplň. Možná se nevejde všechna, v takovém případě trochu necháme bokem, aby během pečení v troubě nepřetekla. Přikryjeme kruhem z těsta, přitlačíme k okrajům a celý koláč potřeme rozšlehaným vejcem. Pokud se kraje nepodaří zcela přilepit, nic se neděje.
- 4 Dáme péct do trouby na 170° na 45-50 minut. Hotový koláč necháme vychladnout a vložíme do chladničky.



Tip:

- Skvělý je například s vanilkovou zmrzlinou.

