



Šťavnatý pomerančový koláč

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta omyjeme pomeranče a vložíme je do většího hrnce. Zalijeme vodou tak, aby byly ponořené. Hrncem přikryjeme pokličkou a vaříme asi 60 minut, dokud nezměknou. Pomeranče vyjmeme a necháme je vychladnout.
- 2 Pomeranče nakrájíme na čtvrtky, odstraníme semínka a ponorným mixérem rozmixujeme na pyré. V míse vyšleháme vejce s cukrem, zázvorem a muškátovým květem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Zašleháme pyré a mouku smíchanou s kypřicím práškem dohladka, přidáme mandle a zašleháme. Těsto nanese do vymazané a papírem na pečení vyložené formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 3 Koláč necháme ve formě vychladnout.
- 4 Na přípravu polevy v kastrůlku svaříme vodu s cukrem. Přidáme nalámanou čokoládu a mícháme, dokud není lesklá. Polevu nanese na povrch koláče tak, aby stékala po okraji. Ozdobíme kůrou a necháme zatuhnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
ponorný mixér

Na těsto:

pomeranč
6 ks vejce
250 g cukr třtinový
0,5 KL zázvor mletý
0,5 KL muškátový květ mletý
200 g hladká mouka
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
200 g mandle mleté

Na polevu:

4 PL voda
45 g cukr
100 g čokoláda hořká

Na ozdobení:

pomerančová kůra nastrouhaná,
chemicky neošetřená

