



Tříkrálový koláč

asi 8 porcí



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Na těsto:

4 plátky listové těsto

Na náplň:

150 g máslo změkklé

75 g moučkový cukr

75 g mandlová mouka

45 g hladká mouka

1 balení Kypřicí prášek do pečiva s

vinným kamenem Dr. Oetker

2 ks vejce

1 KL Aroma mandlové Dr. Oetker

1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

2 - 3 PL džem meruňkový

Na potřeni:

20 g cukr

10 ml voda

1 ks vejce

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač

plech na pečení

porcelánová figurka

- 1 Pro přípravu náplně si v míse vyšleháme máslo s cukrem. Ve druhé misce si spolu smícháme mandlovou mouku, hladkou mouku a kypřicí prášek. Postupně směs přidáváme do másla a po jednom zašleháme vejce. Přidáme mandlové aroma a vanilkovou pastu a pořádně promícháme.
- 2 Na pomoučněné ploše si společně rozválíme dva pláty listového těsta do kruhu. Kruh můžeme dotvořit nožičkem.
- 3 Přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Na těsto nanese džem, držíme se alespoň 2 cm od okraje. Následně na něj přidáme mandlovou náplň. Okraje potřeme vajíčkem. Vyválíme zbylé dva pláty listového těsta do kruhu a přikryjeme naplněnou část. Okraje pořádně přitlačíme, aby nám náplň nevytekla.
- 4 Nožičkem na vrch koláče vyřízneme vzory podle své fantazie. Koláč potřeme vajíčkem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 5 Připravíme si sirup z vody a cukru a po upečení jím koláč potřeme, aby se krásně leskl. Koláč necháme vychladnout.

