



Pomarančovo-mandľový koláč

Na prípravu pomarančovo-mandľového koláča budete potrebovať (priemer 24 cm):

2 BIO veľké pomaranče, 65 g masla, 200 g kryštálového cukru, 5 vajec, 300 g mandľovej múky (alebo mletých mandlí), 10 g kypriaceho prášku

Na prípravu sirupu a karamelizovaný pomaranč:

160 ml pomarančovej šťavy, 160 ml vody, 120 g kryštálového cukru, 1 pomaranč

A TAKTO NA TO:

Pripravte si cesto. Dva celé pomaranče varte na miernom ohni približne hodinu, až budú úplne mäkké. Potom ich chvíľu nechajte vychladnúť, nakrájajte na drobné kúsky a rozmixujte. V hlbokej mise ručným mixérom rozmixujte maslo izbovej teploty s cukrom. Pridajte vajcia a opäť mixujte do hladkej peny. Na záver pridajte mandľovú múku zmiešanú s kypriacim práškom a rozmixované pomaranče. Stierkou premiešajte. Rúru predhrejte na 160 stupňov. Plech s priemerom 24 cm vyložte papierom na pečenie a vlejte do neho cesto. Pečte približne 45 minút. Špilka musí po vpichnutí ostať suchá. Upečený koláč vyberte po 5 minútach z formy a nechajte vychladnúť na mriežke.

Pripravte si sirup a karamelizované pomarančové plátky. Do hrnca s hrubým dnom nasypete cukor, zalejte vodou, pomarančovou šťavou a dajte variť. Na rovnakú hrúbku nakrájajte plátky pomaranča, vložte do vriaceho sirupu a nechajte karamelizovať na miernom ohni 20-30 minút, podľa hrúbky plátok. Karamelizované pomarančové plátky poukladajte na vychladnutý koláč. Sirup varte, ak je to potrebné, dokiaľ nez hustne. Zalejte ním koláč a podávajte.