



Orechový koláč

Na prípravu orechového koláča budete potrebovať (40 x 24 cm):

120 g kakaa holandského typu
 10 g instantnej kávy
 600 g kryštálového cukru
 6 polievkových lyžíc RIAVA orech
 250 ml vody
 400 g masla
 700 g polohrubej múky
 360 g pražených lieskových orechov

Na prípravu krému budete potrebovať:

400 g masla
 400 g mascarpone
 180 g práškového cukru
 5 cl RIAVA orech
 lieskové orechy na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Do hrnca navážte: kakao, instantnú kávu, cukor, vodu, maslo a RIAVA orech. Všetko prived'ite k varu. Do hrnca ďalej pridajte nahrubo nasekané lieskové orechy, a múku. Dobre premiešajte, aby sa celá zmes prepojila a neostali v nej žiadne hrudky. Plech s rozmerom 40 x 24 cm vyložte papierom na pečenie, vlejte do neho cesto a stierkou zarovnajzte. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Je veľmi dôležité, aby ste cesto neprepiekli. Takže zabudnite na suchú špajlu. Cesto by po upečení malo pripomínať brownies. Ak ho v rúre necháte príliš dlho, cesto bude veľmi tvrdé.

Kým vám korpus vychladne, pripravte krém. V mise spolu zmiešajte maslo izbovej teploty s mascarpone a práškovým cukrom, na záver mixovania pridajte RIAVA orech. Krém naneste na vychladený korpus a rovnomerne ho rozotrite. Nechajte koláč minimálne hodinu v chladničke. Po nakrájaní dozdobte nasekanými lieskovými orechmi a podávajte.