

# Ořechový koláč pro svatého Jakuba

<https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/orechovy-kolac-pro-svateho-jakuba.html>

Když jen jednou ochutnáte tento ořechový nebo mandlový koláč, budete ho dělat stále. Příprava je jednoduchá a úspěch je zaručený. Skvěle se v něm snoubí kombinace ořechů a křehkého těsta. Chutná přímo nebesky.

## Něco málo z historie...

Ve španělském městě Santiago de Compostela se mandlový nebo ořechový koláč peče každoročně, vždy na svátek svatého Jakuba. Poutníci, kteří přicházejí po náročné cestě, 740 km dlouhé, si jej kupují a odnášejí do svých domovů.

Po staletí má koláč na svém povrchu kříž ve tvaru meče, symbolu rytířského Řádu svatého Jakuba z Compostely. Santiago (svatý Jakub) de Compostela, je jedno z nejslavnějších míst křesťanského světa.

A teď už se pustíme do přípravy koláče.

## Na křehké těsto budeme potřebovat

- 200 g hladké mouky
- 75 g cukru
- 100 g másla
- 1 vejce
- Mikrotenový sáček nebo potravinářskou folii
  
- Rozvírací dortovou formu o průměru 28 cm
- Mouku na vál
- Tuk na vymazání formy
- Moučkový cukr na posypání

## Na náplň si připravíme

- 250 g cukru
- 4 vejce
- 250 g mletých mandlí nebo [ořechů](#)
- 1 kávová lžička [skořice](#)
- Nastrouhaná kůra z chemicky neošetřeného citronu

## Postup přípravy ořechového koláče pro svatého Jakuba

Do mísy si prosijeme mouku a cukr. Přidáme studené máslo nakrájené na kousky a rozšlehané vajíčko. Rukama vypracujeme těsto, které následně vložíme do mikrotenového sáčku.

**Já jsem s těstem ještě několikrát energicky bouchla o desku kuchyňské linky, abych z něj vytlačila případný vzduch.**

Zabalené těsto dáme do chladničky a necháme ho minimálně 30 minut odpočívat, aby trochu ztuhlo a

dalo se s ním lépe pracovat.

Nyní si navážíme směs [ořechů](#) a mandlí.

**V originálním receptu se používají jen loupané mandle.**

Na zahradě mi neroste mandloň, ale [vlašský ořech](#). A že loni byla velká úroda ořechů. Použila jsem tedy převážně ořechy vlašské.

Ořechy umeleme a smícháme je s moučkovým cukrem, [skořicí](#) a nastrouhanou citronovou kůrou.

Rozvírací dortovou formu lehce vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Na vál nasypeme trochu hladké mouky a přineseme si vychlazené těsto. Z těsta vyválíme kulatý plát, přibližně o 3 cm větší než je šířka dna formy.

**Plát těsta by měl mít tloušťku 3 - 4 mm.**

Těsto namotáme na váleček a přeneseme do připravené formy. Okraje opatrně urovnáme, aby kopírovaly boky formy.

Troubu zapneme na 180 °C a necháme zahřívát.

Do mísy robota rozklepneme 4 celá vejce a šleháme je 3 minuty na maximální stupeň.

Po 3 minutách rychlost snížíme na polovinu a po lžících přisypáváme ořechy s cukrem a nastrouhanou citronovou kůrou.

Vymíchanou ořechovou hmotou naplníme připravený korpus z křehkého těsta a povrch uhladíme cukrářskou kartou.

**Těsto, které přesahuje nad úroveň náplně, jednoduše odkrojíme plastovou cukrářskou kartou.**

Zbytkem odkrojeného těsta jsem vyplnila vymazanou malou zapékací mističku a naplnila jí [jeřábem černým](#), připraveným na způsob brusinek. Můžete použít rovněž [švestková povidla](#).

Koláč i s mističkou vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme přesně 30 minut.

**Formu s upečeným ořechovým koláčem necháme zcela vychladnout.**

Po vychladnutí formu rozevřete, koláč přeneste na talíř nebo podnos a celý pocukrujte. Nezapomeňte při cukrování na meč svatého Jakuba.

Upečený a vychladlý koláč je dostatečně pevný, takže se nemusíte bát jeho rozlomení při přemísťování na podnos. Při krájení se upečené těsto neláme.

Já jsem koláč podávala s karamelovým toppingem a bobulemi rybízu.

**Nebojte se křehkého těsta.**

Vyzkoušejte si tento koláč. Pracuje se s ním lehce a korpus můžete plnit tím, co máte rádi. Nejen [ořechy](#).

