Velikonoční cop s mandlemi a marcipánem

https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/velikonocni-cop-s-mandlemi-a-marcipanem.html

V císařské Vídni patřil mandlový cop k tradičním velikonočním moučníkům. Zkuste ho upéct o letošních velikonocích místo bochánku. Nebudete litovat. Voní marcipánem, mandlemi, skořicí a chutná opravdu božsky.

Na přípravu 48 cm dlouhého copu budeme potřebovat

Suroviny na těsto

- 400 g hladké mouky
- 25 g kvasnic
- 1 čajová lžička krupicového cukru
- 125 ml mléka
- 60 g másla
- 40 g moučkového cukru
- Špetku soli
- Kůru z poloviny citronu (nemusí být)
- 2 celá vejce

Suroviny na náplň

- 100 g marcipánu
- 2 bílky
- 30 g moučkového cukru
- 1 kávová lžička mleté skořice (vrchem)
- 200 g namletých mandlí (lze nahradit ořechy)
- 2 polévkové lžíce amareta nebo rumu

Suroviny na polevu

- 2 vrchovaté polévkové lžíce moučkového cukru
- 1 polévková lžíce horké vody
- 1 čajová lžička citronové šťávy nebo amareta

Dále budeme potřebovat

- Vál + váleček
- Plech
- 1 arch pečícího papíru

Postup přípravy velikonočního copu

Nejprve si připravíme a odvážíme všechny suroviny.

Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné. Do hrnečku nadrobíme kvasnice, zasypeme je čajovou lžičkou krupicového cukru a přilijeme polovinu mléka z připraveného množství. Přiklopíme a necháme vzejít.

Do zbytku vlažného mléka nakrájíme na kostky máslo a necháme ho v mléce rozpustit. Do mísy

nasypeme mouku, moučkový cukr a přidáme špetku soli. Měchačkou všechny suroviny promícháme.

Vejce rozklepneme do hrnečku a ponorným mixerem je rozmixujeme.

Kvasnice v hrnečku důkladně rozmícháme a přidáme je k mouce. Přilijeme i rozpuštěné máslo s mlékem a rozšlehaná vajíčka. Kdo chce, přidá nastrouhanou kůru z poloviny citronu.

Měchačkou vypracujeme těsto. Těsto můžeme vypracovat i pomocí robotu.

Mísu s těstem zakryjeme utěrkou nebo potravinářskou folií a necháme těsto půl hodiny kynout.

Odvážené mandle (nebo ořechy) nastrouháme. Do misky k nim přidáme skořici. Nastrouháme i marcipán. Já jsem použila struhadlo s velkými slzičkami.

Marcipán přidáme k ořechům a špičkami prstů vytvoříme marcipánovo-mandlovo-skořičovou drobenku. Jde to stejně dobře jako u klasické drobenky.

Nyní si ze dvou bílků a cukru ušleháme sníh. K marcipánové drobence přidáme ušlehaný sníh a dvě lžíce mandlového likéru Amareto nebo Rumu. Náplň důkladně promícháme.

Zapneme troubu na 170 °C.

Pracovní postup - viz text pod obrázkem
Zdroj: Marcela Hackerová

Lehce vykynuté těsto přendáme na pomoučený vál a vyválíme přibližný obdélník 45 x35 cm. Síla vyváleného plátu těsta by měla být 3 - 4 mm.

Na těsto rovnoměrně naneseme připravenou náplň. S cukrářskou kartou to šlo lehce. Delší stranou těsto srolujeme do rolády. Jde to dobře, těsto se netrhá. Srolované těsto necháme 15 minut na válu odpočívat.

Připravíme si plech a na dno položíme pečící papír.

Nyní ostrým nožem srolované těsto podélně překrojíme na dvě stejné poloviny.

Řez začneme asi 1 cm od konce a druhý konec prokrojíme.

Začátek prořízntutí srolovaného těsta
Zdroj: Marcela Hackerová

Oba konce opakovaně křížíme, stejně jako poslední díl vánočky. Oba konce spojíme a podstrčíme je pod cop. Upletený cop přemístíme na pečící papír. Cop je opravdu dlouhý, proto jej na pečící papír a následně na plech umístíme úhlopříčně.

Plech vložíme do trouby vyhřáté na 170 °C a pečeme 40 minut. Na posledních 15 minut cop zakryjeme alobalem.

Nyní si připravíme polevu – glazuru. Dvě vrchovaté polévkové lžíce moučkového cukru nasypeme do misky, přilijeme jednu polévkovou lžíci vařící vody a jednu čajovou lžičku citronové šťávy (nebo rumu či Amareta). Ručním šlehačem nebo metlou vše důkladně mícháme, až poleva začne houstnout a lesknout se.

Upečený cop ještě horký pokapeme připravenou polevou a necháme vychladnout. Krájíme studený.