Mandlové koláčky

https://www.varimesmarcelou.cz/mandlove-kolacky

Mandlové koláčky jsou sladké a voňavé potěšení ke kávě nebo čaji. Voní po mandlích a pomerančích a také tak i chutnají. Když si je upečete, bude to ve vašem domě vonět jako v italské cukrárně.

Na přípravu 18–20 kusů mandlových koláčků si připravíme

- 150 g mandlové mouky
- 2 celá syrová vejce střední velikosti
- 150 g krupicového cukru
- 200 g hladké mouky
- 6 g prášku do pečiva
- 40 ml čerstvé šťávy z pomeranče
- Kůru z 1 pomeranče – nastrouhanou najemno
- 100 g moučkového cukru na obalení jednotlivých kusů před pečením
- 18-20 kusů mandlí (bez hnědé slupky) na ozdobu každého kusu

Způsob přípravy

1 hodinu osychání tvarů na plechu

pečení v troubě na 200°C 16 minut

Postup přípravy mandlových koláčků

Kdo nemá možnost koupit mandlovou mouku, lze si snadno pomoci. Oloupané mandle lze rozsekat v kuchyňském sekáčku nebo namlít v mlýnku s jemným struhadlem.

Do misky na zadělávání těsta rozklepneme obě vejce, přisypeme 150 g krupicového cukru a metlou obě suroviny prošleháme. Do prošlehané směsi přilijeme 40 ml čerstvé šťávy z pomeranče a jemně nastrouhanou kůru z 1 pomeranče. Metlou vše opět prošleháme.

Hladkou mouku prosejeme dohromady s práškem do pečiva přes jemné sítko do samostatné misky. Budeme ji později do těsta přidávat postupně.

Metlu na šlehání vyměníme za vidličku s delšími hroty. Do misky se vznikajícím těstem nasypeme celých 150 g mandlové mouky. Vidličkou mandlovou mouku zapracujeme.

Nyní postupně, po lžících, do těsta zapracujeme připravenou hladkou mouku s práškem do pečiva.

Vznikne nám poměrně lepivé těsto, ale tak to má být.

Připravíme si plech, který pokryjeme papírem na pečení. Připravíme si i misku s moučkovým cukrem, ve kterém budeme kuličky obalovat a větší misku s vodou, ve které si budeme navlhčovat dlaně i prsty.

Čajovou lžičkou z koule těsta odebíráme takové množství, abychom v dlaních vytvořili kuličku o velikosti 2 – 2,5 cm. Platí: čím větší kulička, tím větší koláček a naopak. Budeme se snažit, aby kuličky byly přiměřeně stejně velké, aby se stejně propekly. Přibližně o hmotnosti 20 g. Při tvoření kuliček nespěcháme, máme času dost.

Jednotlivé kuličky hojně obalíme v moučkovém cukru tak, aby byly celé obalené cukrem. Kuličky pokládáme na plech s papírem na pečení s většími rozestupy. Koláčky nakynou. Jako poslední na vrchol každé kuličky položíme mandli a lehce ji zatlačíme a kuličky mírně zploštíme-vytvoříme koláček.

Připravené kuličky necháme na plechu asi hodinu osychat, aby se na povrchu vytvořila mírná krusta. Za tuto dobu mandlové koláčky nakynou a cukrové obalení se mírně potrhá a vytvoří žádoucí prasklinky – bílo zlatý kontrast.

Troubu zapneme na 200 °C. Do vyhřáté trouby, vložíme plech s mandlovými koláčky a pečeme je 16 minut.

Koláčky úžasně voní mandlemi i pomerančem a ta vůně se nese celým domem. Mají tu výhodu, že druhý den jsou ještě lepší. I třetí den jsou měkké a chutné, ale kdo by tři dny chodil okolo misky s takovou dobrotou.