

Marhuľový koláč z lístkového cesta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (250 g) preosejeme do misy, pridáme pol lyžičky soli a premiešame. Pridáme 50 g na kúsky nakrájaného masla a rukami alebo pomocou robota spracujeme na mrvenicu. K mrvenici začneme pomaly pridávať vodu a vypracujeme mäkké cesto. Vodu pridávame postupne, tak ako bude potrebné, vždy dobre zapracujeme. Zostávajúcich 75 g masla dáme do misky a necháme ľahko povoliť v mikrovlnke. Maslo sa nesmie rozpustiť, len mierne zmäknúť, tak aby sa dalo rozmazať lyžicou. Rozdelíme ho v miske na tri časti, t. j. 3 × cca 25 g. Cesto rozvaľkáme na mierne pomúčenej ploche na obdĺžnik s rozmerom cca 40 × 20 cm. Asi dve tretiny plochy rozvaľkaného cesta potrieme tretinou zmäknutého masla (25 g). Na roztieranie sa dobre hodí lyžica. Nenatretú tretinu cesta prehne do stredu a z druhej strany preklopíme druhú časť cesta. Cesto opatrne rozvaľkáme, opäť do obdĺžnika cca 40 × 20 cm a postup dvakrát zopakujeme so zvyšným maslom. Nakoniec cesto ešte niekoľkokrát zložíme na tretiny a znovu rozvaľkáme na obdĺžnik. Stačí trikrát až štyrikrát. Počas vaľkania podľa potreby ľahko posypávame múkou a snažíme sa na cesto príliš netlačiť. Hotové cesto dáme pred použitím stuhnúť asi na hodinu do chladničky. Lístkové cesto rozvaľkáme na tenký plát a vyložíme ním okrúhlu koláčovú formu s priemerom 25 cm. Kyslú smotanu zmiešame s vanilkovým cukrom, vajcom a hladkou múkou a nalejeme do koláčovej formy na lístkové cesto. Marhule (musia byť naozaj zrelé a sladké) rozpolíme, vykôstkujeme a rozložíme na koláč. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre cca 40 minút, kým okraje cesta nebudú hnedasté.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 260 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Marhule** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 125 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

