

Pe enš citronovš kolá (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g hladké mouky T55
- 50g bramborového žkrobu
- 90g moukového cukru
- 1g vanilkového prášku nebo 1 vanilková luska
- 30g mandlového prášku
- 1g jemné soli
- 95g másla
- 50g celého vejce (přibližně 1 vejce)
- 200g krystalového cukru (dávám 175)
- 300g celých vajec (přibližně 6 vajec)
- 160g citronové šťávy
- 160g smetany s 35% tuku

Préparation

1. Našel jsem tento recept na webu Akademie chuti, citronovš kolá, ale vůbec neklasická.
2. Tento se skládá z náplně, která se peče v troubě, a dává kolá výšně jako pudink, s dobrou krémovou a citronovou texturou a krásným těstem.
3. Vysvětlím vám to níže, neříká jsem se receptem na sladké těsto, myslím, že tento koláč můžete udělat s těstem podle vašeho vkusu, pokud ho předpřipravíte.
4. Těsto bramborového žkrobu moukového cukru vanilkového prášku nebo 1 vanilková luska mandlového prášku jemné soli másla celého vejce (přibližně 1 vejce) Toto těsto jsem nedělal, použil jsem malší množství sladkého těsta s lískovými ořechy (které se velmi dobře hodí k citronu) pro tento koláč.
5. Měl jsem ho málo, takže jsem jednoduše udělal kruh těsta, který jsem dal na dno svého kruhu (jako u cheesecake) a který jsem předpekli asi dvacet minut.
6. Přesto vám dávám originální recept a postup zde: Užehejte máslo s moukovým cukrem a vanilkou.
7. Přidejte sůl a mandlový prášek.
8. Vmíchejte vejce a nakonec mouku a bramborový žkrob.
9. Nechte těsto odpočívat v chladu alespoň 30 minut, poté ho vyválejte a vytvořte kruh o průměru 18 cm a výšce 4 až 5 cm.
10. Dejte kruh do mrazáku na minimálně 20 minut.
11. Poté předehřejte troubu na 180°C, vložte alobal na dno koláče, zakryjte řemeslo (nebo suchšími hrálky, keramickými kuličkami...) a pečte 20 minut.
12. Odstraňte řemeslo alobal a pečte znovu na 130°C, dokud těsto nebude suché a dobře zlaté.
13. Ke 2 částem citronové šťávy krystalového cukru (dávám 175) celých vajec (přibližně 6 vajec) citronové šťávy smetany s 35% tuku Smíchejte cukr s citronovou kůrou (můžete to udělat předem, váš koláč bude voňavější).
14. Přidejte vejce, dobře prožehejte a poté vmíchejte citronovou šťávu.
15. Vezměte trochu této směsi a smíchejte ji se smetanou, aby se uvolnila.
16. Poté vraťte do hlavní směsi a míchejte, dokud nedostanete homogenní krém.
17. Nalijte do upečeného koláče, odstraňte velké bubliny z povrchu.
18. Pečte znovu na 130°C po dobu 40 až 45 minut.
19. Nechte úplně vychladnout před vyklopením.

