

Pecanovské kolá

Ingédients

- 70g másla
- 200g mouky
- 10g cukru
- 1 žetka soli
- 50g dezodorizovaného kokosového oleje
- 45g studené vody
- 1 vejce
- 1 lžíce mléka nebo smetany
- 2 vejce
- 135g javorového sirupu nebo kukuřičného sirupu
- 45g cukru
- 25g hnědého cukru
- 45g rozpuštěného másla
- 2 lžíce vanilkového extraktu
- 1 žetka soli
- 1 žetka muškátového oříšku
- 1 žetka mletého hřebíčku
- 240g pekanových ořechů

Préparation

1. Pokračujte v sérii receptů inspirovaných Amerikou, s proslulým Pecan pie, nebo koláčem z pekanových ořechů.
2. Je to velmi jednoduchý recept, poměrně rychlý na přípravu, a můžete si ho přizpůsobit podle svých chutí: neváhejte snížit/zvýšit/odstranit to, které vám nejvíce vyhoví, a pro ty, kteří nemají rádi javorový sirup, můžete ho nahradit kukuřičným sirupem, dostanete stejnou texturu, ale s neutrální chutí. Materiál: 1 plech perforovaných kruhových formiček De Buyer. Ingredience: Použil jsem javorový sirup a pekanové ořechy. Kód: ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celém webu (neaffiliate).
3. Na přípravu: 40 minut + přibližně 1 hodina pečení. Na koláčový průměr 20 cm: Těsto: máslo, mouka, cukr, 1 žetka soli, dezodorizovaného kokosového oleje, studené vody. Na potření: 1 vejce, šlehačka mléka nebo smetany. Smíchejte mouku, cukr a sůl.
4. Přidejte studené máslo nakrájené na kostičky a kokosový olej.
5. Poté postupně přidávejte studenou vodu, vytvořte kouli a dejte ji minimálně na 2 až 3 hodiny do lednice (nejlépe přes noc).
6. Poté vyválejte těsto a vyložte svůj kruh.
7. Dejte těsto minimálně na 45 minut do lednice nebo mrazáku.
8. Teď můžete přejít k montáži a pečením poté celou spodní část koláče smíchanou s rozšlehaným vejcem/smetanou.
9. Náplň: 2 vejce, javorový sirup nebo kukuřičný sirup, cukr, hnědý cukr, rozpuštěné máslo, šlehačka vanilkového extraktu, 1 žetka soli, 1 lžíce skořice, 1 žetka muškátového oříšku, 1 žetka mletého hřebíčku, pekanových ořechů. Smíchejte všechny ingredience kromě pekanových ořechů.
10. Hrubě nasekejte pekanové ořechy, přidejte je v kolik nechte celých na ozdobu (nebo ne, můžete je také všechny nasekat, váš koláč bude mít rustikálnější vzhled).
11. Nalijte nasekané pekanové ořechy na dno koláče, zakryjte celými pekanovými ořechy a poté nalijte náplň navrch.
12. Pečte v předehřáté troubě na 175°C po dobu 50 až 60 minut (pokud náplň ještě není upečená a pekanové ořechy jsou ještě do zlaté, můžete koláč zakrýt alobalem, dokud se pečení nedokončí).

13. Nechte úpln ýychladnout, a pak si pochutnejte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com