

Pecanovské koláče

Ingédients

- 70g masla
- 200g múky
- 10g cukru
- 1 žipka soli
- 50g dezodorizovaného kokosového oleja
- 45g studenej vody
- 1 vajce
- 1 čajová lyžička mlieka alebo smotany
- 2 vajcia
- 135g javorového sirupu alebo kukuričného sirupu
- 45g cukru
- 25g hnedého cukru
- 45g roztopeného masla
- 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
- 1 žipka soli
- 1 žipka mužkátového orieška
- 1 žipka mletého klinčeka
- 240g pekanových orechov

Préparation

1. Pokračujem v sérii receptov inšpirovaných Amerikou, s slávnym Pecan pie, alebo koláčom z pekanových orechov.
2. Je to veľmi jednoduchý recept, celkom rýchly na prípravu, a môžete si ho prispôbiť podľa svojich chutí: nebojte sa znížiť /zvýšiť/ odstrániť niektoré koreniny, a pre tých, ktorí nemajú radi javorový sirup, ho môžete nahradiť kukuričným sirupom, dostanete rovnakú textúru, ale s neutrálnou chuťou. Materiál: ½ zahaľte valček na cesto Perforovaný plech Cícer De Buyer Ingrediencie: Použil som javorový sirup a pekanové orechy Kód: ILETAITUNGATEAU na 5% z vašu na celú stránku (nie je affiliate).
3. čas prípravy: 40 minút + približne 1 hodina pekania Na koláč s priemerom 20 cm: Cesto: maslo múky cukru 1 žipka soli dezodorizovaného kokosového oleja studenej vody Na potretie: 1 vajce 1 čajová lyžička mlieka alebo smotany Zmiešajte múku, cukor a soľ.
4. Pridajte studené maslo nakrájané na kocky a kokosový olej.
5. Potom postupne pridávajte studenú vodu, vytvorte guľu a nechajte ju minimálne 2 až 3 hodiny v chladničke (najlepšie cez noc).
6. Potom rozvaľkajte cesto a vložte ho do svojho kruhu.
7. Umiestnite cesto minimálne na 45 minút do chladničky alebo mrazničky.
8. Tesne pred montážou a pečením potrite zmesou rozšľahaného vajca/smotany žetcom po celom dne koláča.
9. Plnka: 2 vajcia javorového sirupu alebo kukuričného sirupu cukru hnedého cukru roztopeného masla 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu 1 žipka soli 1 čajová lyžička žltice 1 žipka mužkátového orieška 1 žipka mletého klinčeka pekanových orechov Zmiešajte všetky ingrediencie okrem pekanových orechov.
10. Hrubo nasekajte pekanové orechy, pričom niektoré nechajte celé na ozdobu (alebo nie, môžete ich tiež všetky nasekať, váš koláč bude mať rustikálnejší vzhľad).
11. Nalejte nasekané pekanové orechy na dno koláča, zakryte celé pekanové orechy a potom nalejte plnku navrch.

12. Pečte v predhriatej rúre na 175°C po as 50 až 60 minút (ak plnka ešte nie je upečená a pekanové orechy sú už dobre zlaté, môžete koláč zakryť hliníkovou fóliou, keď sa pečenie dokončí).
13. Nechajte úplne vychladnúť, potom si pochutnajte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com