

OBRÁCENÝ POMERANČOVÝ KOLÁČ

Musím se přiznat, že i když obrácené verze ovocných koláčů patří k mým oblíbeným, cesta k této pomerančové (a obecně citrusové) verzi trvala delší dobu a několik pokusů. Vždy jsem ztroskotala na propečenosti pomerančů, kdy kůra zůstávala tvrdá a hutná. V několika posledních pokusech jsem již byla spokojená, a proto s Vámi můžu konečně sdílet i tento nový recept.

Pár tipů, aby vám koláč vyšel na první pokus:

- *Bramborový škrob používám, abych dodala těstu více křehkosti*
- *Použijte pomerančovou kůru i do těsta, dodá trochu příjemné hořkosti*
- *Pomeranče nakrájejte na opravdu tenčí plátky, aby se dobře propekly a kůra získala nádech kandování – díky tomu se bude koláč i dobře krájet*
- *Nakrájené plátky nevrstvěte, nepropečou se a koláč nenakrájíte.*

INGREDIENCE

200 g másla pokojové teploty
200 g pískového cukru
100 g bramborového škrobu
100 g hladké mouky
3 vejce
šťáva z 1 pomeranče
kůra z 1 pomeranče
½ lžíce vanilkového extraktu
2 lžíce prášku do pečiva
½ lžičky kardamomu (lze vynechat)

2 pomeranče (dle velikosti)
máslu a mouka na vymazání a vysypání formy
moučkový cukr na posypání

POSTUP

1. Troubu přehřejeme na 180°C.
2. Dortovou formu nebo formu na koláč vymažeme máslem a vysypeme moukou. Dno formy vyložíme pečicím papírem.
3. Povolené máslo vyšleháme s cukrem do světlé barvy a nadýchané konzistence. Vmícháme bramborový škrob.
4. Vmícháme postupně vejce, přidáme pomerančovou šťávu, kůru, kardamom a vanilkový extrakt.
5. Ve druhé míse smícháme mouku s práškem do pečiva a vmícháme do těsta. Už nešleháme.
6. Pomeranče omyjeme a očistíme. Nakrájíme na kolečka a vyložíme dno formy. Doporučuji krájet tenčí kolečka, aby se při pečení pomeranče dobře propekly a kůra získala kandovanou konzistenci.
7. Na takto rozložené pomeranče vlijeme těsto a rovnoměrně urovnáme. Vložíme do trouby a pečeme 35–40 minut, dokud povrch nezíská zlatavou barvu. Propečení vyzkoušíme špejlí – pokud na špejli nezůstává těsto, je koláč hotový.
8. Vyndáme z trouby, necháme 10 minut vychladnout. Opatrně obrátíme, vyklopíme a odstraníme pečicí papír. Necháme zcela vychladnout. Nakonec můžeme poprášit moučkovým cukrem.
9. Můžete podávat se zmrzlinou nebo zakysanou smetanou.