

# Ovocné

---

Od jara do zimy, v každém ročním období můžeme najít to pravé ovoce a udělat z něj koláč. V zimě si musíme vystačit s uskladněnými jablky a hruškami, případně s citrusy a jiným exotickým ovocem, ale pak to přijde. Začne to nenápadně – rebarborou – a pokračuje jahodami. Ale najednou, než se stihneme rozkouskat, už se na nás valí smršť. Třešně, višně, angrešt, rybíz, meruňky, broskve, borůvky, maliny, ostružiny, brusinky, švestky a zase jablka a hrušky. Vlastně jsem každé léto trochu zoufalá, že nestíhám udělat koláč s tím či oním ovocem a většinu ho sním jen tak začerstva. Pokud jste organizovanější, v následující kapitole najdete inspiraci na několik ovocných koláčů, u některých je možné použít ovoce, které zrovna máte. Pozor jenom na to, že pokud ovoce obsahuje více vody, budete muset pravděpodobně prodloužit délku pečení.



# Švestkový koláč s mandlovou náplní / Frangipane tart

Máslo. Máslo v těstě, máslo v náplni. Není třeba říkat víc. Snad jen, že je skvělý nejen se švestkami, ale i s meruňkami, jablky, hruškami nebo malinami. Těsta si ráda připravím větší množství, třeba do dvou forem. Jednu použiji rovnou, druhou zabalím do fólie a nechám v mrazáku napříště.

## Ingredience – na koláč o průměru 30–35 cm

---

### Těsto

200 g másla, změkklého  
125 g cukru moučka  
10 g vanilkového cukru  
kůra z jednoho citronu  
1 malé vejce  
320 g hladké mouky

### Náplň / Frangipane

200 g másla  
120 g cukru krupice  
180 g mandlové mouky  
2 vejce

### Na dokončení

500 g švestek

## Postup

---

### Těsto

Máslo utřeme s oběma cukry, přidáme nastrouhanou kůru, vejce a prosátou mouku. Krátce zpracujeme, aby těsto drželo pohromadě, ale nehněteme příliš dlouho. Z těsta vytvarujeme disk, zabalíme ho do fólie a necháme alespoň hodinu, ale ideálně přes noc, vychladit.

Těsto vyndáme z lednice; pokud je chlazené přes noc, tak alespoň půl hodiny před tím, než s ním budeme pracovat.

Z pečicího papíru si vystříháme kruh tak, aby pasoval na dno i boky formy.

Těsto krátce propracujeme rukama a vyválíme ho na připraveném pečicím papíře, aby přesně lícovalo. Při rozvalování můžeme povrch těsta lehounce poprášit hladkou moukou, případně válet mezi dvěma archy papíru. Těsto i s papírem přeneseme do formy, přitlačíme, aby hezky sedělo a odkrojíme případné přebytky. Těsto na dně formy

hustě propíchnáme vidličkou, aby se při pečení nenafukovalo a dáme ho chladit alespoň na hodinu, nejlépe do mrazáku.

Pečeme na 190 °C, dozlatova, trvá to 15–20 minut. Necháme vychladnout ve formě.

Před podáváním necháme zcela vychladnout.

## **Náplň**

Máslo rozpustíme a necháme lehce vychladnout. Přidáme cukr, mandlovou mouku a vejce a vše rozmícháme dohladka. Náplň rozeřeme na předpečený korpus.

## **Dokončení**

Troubu rozežřejeme na 170 °C.

Omyté švestky vypeckujeme a rozpůlíme. Klademe je řeznou stranou nahoru, jednu vedle druhé, na mandlovou náplň, každou do ní lehce zatlačíme.

Koláč pečeme 35–40 minut.

Před podáváním necháme zcela vychladnout.

# Čokoládový koláč s hruškami – bez mouky

Hrušky a čokoláda jsou osvědčená kombinace a když se přidají ještě lískové ořechy, není už pochyb, že tohle je nebe. Koláč je nadýchaný a voňavý, ideální jako sladká tečka. Hrušky je možné bez obav nahradit malinami.

## Ingredience – na koláč o průměru 20 cm

---

### Těsto

85 g másla  
85 g hořké čokolády,  
60–70 % kakaa  
85 g třtinového cukru  
3 vejce, žloutky a bílky  
zvlášť

85 g lískooříškové mouky  
1/8 lžičky soli

### Na dokončení

1 středně velká hruška  
několik lískových ořechů na ozdobu

## Postup

---

Formu vyložíme pečicím papírem. Troubu předehřejeme na 170 °C.

### Těsto

Máslo s čokoládou rozpustíme ve vodní lázni.

V míse šleháme žloutky s cukrem, až zesvětlají a nabudou.

Do žloutkové pěny přimícháme rozpuštěnou čokoládu s máslem a důkladně promícháme.

Přisypeme lískooříškovou mouku a zamícháme.

Z bílků a soli ušleháme pevný sníh. Postupně ho pomocí šterky vmícháme do těsta.

Těsto rozetřeme do připravené formy.





## **Dokončení**

Hrušku oloupeme a zbavíme jádřince. Pokrájíme ji na kostičky a rovnoměrně posypeme povrch koláče. Přidáme lískové ořechy.

Pečeme 30 minut.

Před podáváním necháme zcela vychladnout, pokud chceme krájet opravdu úhledné porce, tak koláč dáme vychladit do lednice.