Galette des Rois (1)

Potřebujeme:
125 g másla
125 g cukr moučka
125 g mletých mandlí
2 vajíčka do náplně a 1 žloutek na potření
1 cl alkoholu (zde používají nejvíce pomerančový likér, ale český tuzemský rum udělá určitě stejnou službu)
trochu nastrouhané pomerančové kůry, pokud použijete tuzemský rum
2 lístková těsta – *v českých podmínkách 1 balení lístkového těsta 500g*

Postup:
Připravíme si náplň smícháním změklého másla, mandlí, cukru, 2 vajíček a 1 cl alkoholu. Všechno se musí promísit, až vznikne homogenní hmota.
Jednu placku těsta položíme na pečící plech a naneseme na něj mandlovou náplň, při okrajích necháme 2-3 cm volné. Ty pak potřeme žloutkem. Zatlačíme do náplně figurku, resp. fazoli. Překryjeme druhou plackou těsta, uhladíme od středu, aby se vytlačil vzduch, a přitlačíme "nažloutkované" okraje. Ještě zbývá potřít vršek žloutkem a vidličkou ozdobit čarami do čtverečků nebo jiných obrazců - fantazii se meze nekladou.
Někdo zdobí i složitějšími geometrickými tvary včetně okrajů pomocí obráceného ostří nože, když po celém obvodu vytlačí čárečky. Uprostřed, ale i po obvodu, se udělají "komíny" - propíchne se, aby tudy unikal vzduch a koláč se moc nenafouknul.
Předehřejeme troubu na 200 stupňů a pak pečeme 25 minut, až je vršek koláče zlatý. Necháme trochu vychladnout (koláč je vynikající vlažný i studený).

Galette des Rois (2)

Doba přípravy: 50 minut
Chlazení: 20 minut
Pečení: 25-30 minut

Počet porcí: 8

Ingredience:
500 g listového těsta

Na mandlový krém:
120 g změklého másla
120 g přírodního krupicového cukru
3 středně velká vejce
120 g mletých mandlí
1 lžičku mandlového likéru (Amaretto)
1 fazole, penízek nebo nějaké cukrátko, dost velké na to, aby se v koláči neztratilo

Příprava jídla:1. Dejte do mísy máslo s cukrem a vařečkou je utřete do pěny. Dvě z vajec spolu lehce prošlehejte a pomalu přilévejte k máslu s cukrem. Důkladně zašlehejte. Přidejte mleté mandle, případně likér, a ušlehejte na hustou, krémovitou směs.

2. Těsto rozdělte na dvě části a na lehce pomoučněné pracovní ploše obě rozválejte na čtverec o straně zhruba 24 cm. Čtverce přikrojte podle formy nebo pokličky na kruhy o stejném průměru.

3. Jeden kruh položte na plech a rozestřete na něj mandlový krém; okraj (tak centimetr a půl) nechte volný. Do náplně vložte „fève“; tradičně to je cukrová fazolka, symbol plodnosti, ale můžete použít třeba čokoládovou minci nebo čokoládovou figurku. Okraje placky trochu navlhčete, překryjte druhou plackou a pevně přimáčkněte, aby náplň neměla tendenci podívat se při pečení do světa. Nožem naznačte na povrchu mírně stočené linie podobné loukotím kola, ale dejte pozor, abyste těsto neprořízli. Vložte na dvacet minut do chladničky.

4. Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Zbylé vejce rozšlehejte a potřete jím koláč. Vložte na střední příčku v troubě a pečte pětadvacet až třicet minut, dokud hezky nevyběhne a nebude zlatavý. Před podáváním ho nechte vychladnout na pokojovou teplotu, nejlépe na mřížce. Až budete moučník servírovat, upozorněte každého – hlavně děti –, že je v něm zapečen černý král!

Galette des Rois (3)

Listové těsto:
připravené z 200 g hladké mouky, 100 g másla, 200 g mandlového prášku nebo mletých mandlí, 100 g moučkového cukru, 2 celých vajec, žloutku, 75 g másla, dále potřebujeme oříšek másla na vymazání formy, špetku vanilky v prášku.

Mouku vsypeme do mísy a zpracujeme s vodou, aby vzniklo pružné těsto. Vytvořený bochánek těsta přikryjeme a uložíme na 10 minut do chladu. Těsto rozválíme válečkem a do středu nakrájíme máslo na kousky. Kraje těsta přehneme přes kousky másla, necháme odpočinout 15 minut. Těsto rozválíme do obdélníku, který bude mít třikrát větší délku než šířku. Pás těsta přeložíme na třikrát, otočíme o čtvrt otáčky, rozválíme a znovu třikrát přeložíme. Necháme odpočinout 15 minut.

Mezitím si připravíme mandlový krém. V míse zpracujeme máslo, cukr a mandlový krém. v míse zpracujeme máslo, cukr a mandlový prášek. Ušleháme dvě vejce a přidáme do krému spolu s vanilkovým práškem. Dobře promícháme, Krém musí být hustá. Formu vymažeme máslem. Listové těsto rozválíme na 0,5 cm tloušťky. Vykrojíme z něj dvě kola o stejném průměru (pomůžeme si např. talířem, který má požadované rozměry). Jedním kolem těsta vložíme plech. Na těsto nalejeme mandlový krém tak, aby cm po obvodu těsta zůstal volný. Vodou pomašlujeme po obvodu druhé kolo těsta. Položíme ho na krém a přitlačíme po obvodu prsty ke spodnímu dílu. Nařízneme kraje a na povrchu vytvoříme vzor. Povrch koláče potřeme žloutkem ředěným trochou vody. Pečeme 40 minut v troubě. Před podáváním necháme částečně vychladnout.

Rada:
Listové těsto můžeme koupit hotové chlazené nebo mražené. Tím si přípravu koláče značně usnadníme.

Obměna:
Koláč můžeme plnit ovocným kompotem nebo mandlovým cukrářským krémem.

Doporučené nápoje:
jemné bílé víno, sekt, vermut, ovocný džus, káva, čaj

Galette des Rois (4)

Počet porcí **6**
Kuchyně **Francouzská**
Typ jídla **Dezerty**
Délka přípravy **45 minut**
Náročnost přípravy **Střední**

Ingredience
Na základ:
1 listové těsto
1 žloutek, ušlehaný se lžičkou cukru
čokoládové penízky
Na náplň:
60 g měkkého másla
100 g práškového cukru
3 vejce
150 g rozemletých mandlí
1 vrchovatá lžíce hladké mouky

Postup
Předehřejte troubu na 220 °C. Smíchejte ingredience na náplň. Listové těsto rozválejte a vykrájejte z něj dva pláty: jeden velký jako dortová forma, jeden o něco vetší – tím vyložte dno vymazané formy tak, aby okraje jemně vystoupily podél sten. Pomažte náplní, na jedno místo položte penízek pro štěstí a pak směs přikryjte vrchním plátem. Ze zbylého těsta můžete udělat korunku a ozdobit jí povrch dortu. Nakonec ho potřete ušlehaným žloutkem a dejte péct na dvacet až třicet minut.

Galette des Rois (5)

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

10 dkg másla, 10 dkg cukru moučka, 10 dkg strouhaných mandlí, 2 vejce lžíce rumu,
1x lístkové těsto

POSTUP PŘÍPRAVY

Máslo se utře s cukrem, přidají se mandle, vajíčka a rum.
Lístkové těsto se rozdělí na 2 části, vyválí se 2 pláty. Do kulaté formy na papír na pečení se položí jeden plát těsta a na něj nádivka. Potom se překryje druhým plátem a okraje těsta spojíme k sobě a zmáčkneme. Povrch koláče se může zrýhovat vidličkou a potřít trochou mléka nebo vajíčkem. Těsto propíchneme na několika místech, aby se v troubě moc nenafouklo. Peče se asi 40 minut na 220°C.
Podává se ještě trochu vlažné, výborné se šlehačkou.

Galette des Rois (6)

Ingredience:
500 g listového těsta

Na mandlový krém:
120 g změklého másla
120 g krupicového cukru
3 vejce
120 g mletých mandlí
1 lžičku mandlového likéru (Amaretto)
1 štěstíčko

Máslo s cukrem utřete do pěny. Dvě z vajec spolu lehce prošlehejte a pomalu přilévejte k máslu s cukrem. Přidejte mleté mandle, případně likér, a ušlehejte na hustou, krémovitou směs.
Těsto rozdělte na dvě části a na lehce pomoučněné pracovní ploše obě rozválejte na čtverec o straně zhruba 24 cm. Čtverce přikrojte podle formy nebo pokličky na kruhy o stejném průměru.
Jeden kruh položte na plech a rozestřete na něj mandlový krém; okraj nechte volný. Do náplně vložte ‚štěstíčko‘; můžete použít třeba malou minci nebo drobnou figurku. Okraje placky trochu navlhčete, překryjte druhou plackou a pevně přimáčkněte. Vložte na dvacet minut do chladničky.
Troubu předehřejte na 200. Zbylé vejce rozšlehejte a potřete jím koláč. Pečte pětadvacet až třicet minut do zlatova.