

# Recept z kuchyne Ley

## Pekanový koláč

Počet porcií: 8 - 12

Príprava: 30 min Pečenie: 30 min



### Postup:

1. Rúru predhrejeme na 180°C.
2. Do väčšej misky dáme ingrediencie na cesto. Premiešame najprv vidličkou a potom rukou.
3. Formu na pečenie vymažeme kokosovým olejom a vysypeme mandľovou múkou.
4. Cesto nadrobíme do formy a rukou utlačíme.
5. Dáme piecť na 13 min.
6. Medzitým, kým sa peče korpus, si pripravíme plnku. Do nádoby vysokorýchlostného mixéra dáme vajcia, datle, javorový sirup, kokosový olej/ maslo, vanilku a soľ. Mixujeme 2 až 3 minúty alebo do hladka.
7. Na predpripravený korpus poukladáme cca 2 a ½ šálky opečených pekanových orechov. Zvyšné pekanové orechy si odložíme na zdobenie.
8. Vymixovanú datľovú plnku nalejeme na pekanové orechy, potom jemne potrasíme plechom, aby sa náplň rovnomerne rozložila.
9. Teraz ozdobíme vrch koláča zvyšnými pekanovými orechmi a dáme piecť na asi 30 minút, alebo kým stred koláča nestuhne. Pred krájaním a podávaním necháme aspoň hodinu vychladnúť.

### Ingrediencie na korpus:

- 2 hrnčeky mandľovej múky múka
- 1/2 hrnčeka kokosovej múky
- štipka soli
- 1/3 hrnčeka kokosového oleja
- 4 PL javorového sirupu (pre verziu bez cukru nahraď kokosovým olejom)

### na plnku:

- 3 hrnčeky pekanových orechov (alebo aj vlašských)
- 3 vajička
- 3/4 hrnčeka mäkkých datlí (medjoul sú výborné)
- 3/4 hrnčeka javorového sirupu
- 2 PL kokosového oleja/ rozpusteného masla
- 1 PL vanilkového extraktu/ mletej vanilky
- 1/8 čl soli

Detailný postup a moje tipy nájdeš na webe:

[Pekanový koláč](#)

### Moje vychytávky:

---

---

---

---