Citrusový koláč s Jihočeským žervé

1,5 hodiny náročnost ●○○○

Ingredience (6–8 porcí)

- 3 balení Jihočeského žervé
- 3 vejce
- 130 g třtinového cukru
- šťáva z 1 pomeranče
- šťáva z 1/2 citronu
- šťáva z 1/2 limetky
- kůra z 1 pomeranče
- 1 pomeranč na ozdobu
- 120 ml olivového oleje
- 220 g hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku
- špetka soli
- 1 lžíce moučkového cukru

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 170 °C. Vejce se třtinovým cukrem vyšleháme do světlé a nadýchané pěny. Za stálého šlehání postupně přiléváme olivový olej. Poté přidáme pomerančovou, citronovou a limetkovou šťávu, a nakonec vmícháme nastrouhanou pomerančovou kůru. V samostatné míse smícháme hladkou mouku s kypřicím práškem a špetkou soli. Suché ingredience postupně a zlehka zapracujeme do připravené směsi. Hotové těsto nalijeme do dortové formy o průměru 24 cm a pečeme přibližně 35–40 minut, dokud není koláč na povrchu zlatavý a propečený i uprostřed. Propečení můžeme zkontrolovat špejlí. Upečený koláč necháme zcela vychladnout. Mezitím smícháme Jihočeské žervé s moučkovým cukrem do hladkého krému. Vychladlý koláč potřeme připraveným krémem z Jihočeského žervé a nakonec ozdobíme plátky čerstvého pomeranče.