

# Kraljevski kolač (Galette des Rois)

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pripreme : 45 minuta

Spremno za 75 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Lisnato tijesto 500g
- Džem od crvenog ribiza 100g

## Krema od badema

- Maslac 100g
- Šećer 100g
- Jaja 100g
- Bademovo brašno 100g
- Čokoladne kapljice 50g
- Rum 10ml
- Korica limuna

## Premaz od jajeta

- Jaje pomiješano s žumanjkom

## Jednostavni sirup

- Šećer 50g
- Voda 50g

## Upute

1. Da biste napravili kraljevski kolač prvo morate napraviti kremu od badema. Da biste napravili kremu od badema prvo kremasto izmutite omekšani maslac, šećer i koricu limuna u samostojećem mikseru s pjenjačem. Zatim dodajte jedno po jedno jaje, miksajući dobro nakon svakog dodavanja. Kada smjesa postane glatka dodajte bademovo brašno. Dodajte jednu žlicu ruma i umiješajte ga. Na kraju dodajte komadiće čokolade i umiješajte ih.
2. Razvaljajte polovicu lisnatog tijesta na debljinu od 3mm i dimenzije 25cmx25cm. Stavite razvaljano tijesto u hladnjak i ponovite postupak s preostalim lisnatim tijestom.
3. Prvo označite sredinu donjeg tijesta pomoću okruglog kalupa promjera 18cm. Premažite tijesto vodom. Zatim izbockajte unutrašnjost označenog dijela tijesta vilicom. Stavite džem od crvenog ribiza na tijesto i razmažite ga unutar označenog kruga malom špatulom. Zatim istisnite kremu od badema preko džema. Prekrijte sve drugim dijelom tijesta i nježno pritisnite rubove uz kremu.
4. Označite gornji dio tijesta okruglim kalupom promjera 20cm. Zatim izrežite polukrugove oko označenog kruga pomoću malog rezača promjera 2,5cm. Ovaj rezač sam napravila tako što sam prerezala obični čep od boce. Uklonite višak tijesta. Premažite kolač jajetom i stavite ga u hladnjak na jedan sat.
5. Nanesite još jedan sloj premaza od jajeta. Zatim probijte sredinu kolača drvenom čačkalicom kako bi para mogla izaći iz kolača tijekom pečenja.
6. Ukrasite središnji dio kolača zarezujući ga okruglim rezačem promjera 5cm. Dodatno zarezite tijesto oko središnjeg dijela malim nožem. Pazite da ne prorežete tijesto – želite ga samo zarezati.
7. Pecite galette na 200°C 20 minuta, a zatim smanjite temperaturu na 180°C i pecite još 25 minuta.
8. Da biste napravili jednostavni sirup stavite šećer i vodu u zdjelicu i dobro promiješajte. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se kristali šećera otope sirup je gotov. Ostavite ga da se ohladi. Premažite gotovi kolač sirupom dok je još vruć.
9. Eto, vaš slasni kraljevski kolač poznat i kao „galette des rois“ je gotov! U slast!