



Svazek sušené levandule máme ve váze v předsíni, další je schovaná v prádelníku,

levandulovou esenci přidávám do aromalampy a taky do pračky. Na mém novém čajovém velehrnku je samozřejmě taky motiv levandule. Tak už jen chybělo ochutnat ji v jídle. Stalo se. V kombinaci s ořechy a meruňkami vzniká mez tímhle koláčem a mnou vážný vztah. S radostí se dělím o tento božský zážitek z kuchařky [Plenty More](#) s vámi.

### Ingredience:

185 g rozpuštěného másla (rostlinnou variantou je např. Alsan)

2 lžičky (ořechového) oleje

220 g třtinového cukru

120 mandlí

4 vejce

120 g vlašských ořechů

90 g hladké mouky

1/2 lžičky vanilkového extraktu

1 vrchovatá lžička citrónové kůry (z chemicky neošetřeného citrónu, připravenou kůru prodávají třeba v DM drogerii)

1 1/2 lžičky sušené nebo čerstvé levandule

600 g púlených vypeckovaných meruněk

1. Mandle rozmixujte nebo rozdrťte na prášek. Smíchejte je s olejem, máslem a cukrem a rozšlehejte do krásně nadýchané hmoty. Pak přidejte vajíčka a znovu rozšlehejte.

2. Rozmixujte na jemno také vlašské ořechy a přimíchejte je spolu s vanilkovým extraktem, citrónovou kůrou, 1 lžičkou levandule a hladkou mouku k mandlové směsi.

3. Dobře promíchané těsto nalijte do velké koláčové formy vyložené pečicím papírem. Nahoru položte meušky slupkou dolů.

4. Pečte na 170° C asi 60 - 70 minut. Propečenost zkontrolujte špejlí (špejle bez drobečků = koláč je hotový). Dobře si ho hlídejte (líp než já) a pokud začíná hodně hnědnout, překryjte ho

pečicím papírem i na vrchu.

5. Po upečení posypejte zbytkem levandule.

{comments on}

Uložit