

# Valentínsky koláč

## Ingrediencie:

### Na cesto:

250 g hladkej múky  
125 g masla  
50 g práškoveho cukru  
2 čl mletej škorice  
1 čl soli  
½ bal. Kypriaceho prášku do pečiva Dr. Oetker  
35 g mandľovej múky  
2 vajcia

### Na plnku:

250 g mrazeného ovocia – lesná zmes  
1 balík Zlatého klasu Originál Dr. Oetker  
4 PL hnedého cukru  
1 balík Citrónovej kôry Dr. Oetker

### Ešte budeme potrebovať:

1 vajíčko na potretie cesta  
1 PL hnedého cukru

Na prípravu cesta v miske zmiešame všetky prísady a rukou vypracujeme cesto. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a necháme v chladničke odpočívať asi 2 hodiny. Medzitým si v hrnci zohrejeme mrazené ovocie spolu s cukrom. V hrnčeku si rozmiešame Zlatý klas s trochou vody a vylejeme do hrnca k ovociu. Miešame kým začne zmes hustnúť potom ihneď odstavíme, prelejeme do misky a necháme vychladnúť.

Cesto rozdelíme na väčšiu a menšiu časť. Väčšiu rozváľkame a dáme do formy na pečenie (ideálne s vyberateľným dnom). Potom pridáme ovocnú zmes, posypeme ešte citrónovou kôrou a na vrch poukladáme srdiečka, ktoré sme si povykrajovali z druhej časti cesta.

Potrieme vajíčkom, posypeme cukrom a pečieme asi 20 min na 170°C