

# Španělsko Tarta de Santiago

Tak zní oficiální název výborného koláče, který je registrovaný pod tímto ochranným názvem v rejstříku chráněného zeměpisného označení od roku 2006. V podstatě jde o tři ingredience vejce, cukr a mandle ve stejném poměru. Naprosto jednoduché a dokonalé.

Autentický Santiago koláč musí mít kulatý tvar a uprostřed siluetu kříže, symbolu rytířského řádu sv. Jakuba z Compostely. Tradičně se peče u příležitosti velikonoční pouti do Santiago de Compostela a jeho původ sahá až do středověku.



## **Ingredience:**

200 g strouhaných loupaných mandlí

4 vejce velikosti M (váží 200 g)

160 g cukru (mělo by ho být také 200 g, ale koláč je i tak až dost sladký)

kůra z 1 bio citronu nebo pomeranče

moučkový cukr na posypání

ušlehaná šlehačka na servírování (nemusí být)

## **Postup:**

Vejce dáme do mísy spolu s cukrem a vyšleháme do husté pěny.

Strouhané mandle dobře promícháme s nastrouhanou kůrou a lehce vmícháme do pěny.

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme ji moukou, pokud potřebujeme bezlepkovou verzi, nevysypeme moukou, ale vyložíme pečícím papírem.

Směs vlijeme do připravené formy a pečeme cca 30 min při 180 °C.

Po vychladnutí koláč vyjmeme z formy, položíme na něj vystřiženou šablonu kříže a posypeme vrstvou moučkového cukru. Na konec opatrně šablonu odebereme.