

## **Tříkrálový koláč (Galette des Rois)**

### **POTŘEBUJEME**

10 dkg másla  
10 dkg cukru moučka  
10 dkg strouhaných mandlí  
2 vejce  
lžíce rumu  
1 lístkové těsto

### **POSTUP PŘÍPRAVY**

Máslo utřeme s cukrem, přidáme mandle, vejčíka a rum.

Lístkové těsto rozdělíme na 2 části, vyválíme 2 pláty. Do kulaté formy na papír na pečení položíme jeden plát těsta a na něj nádivku. To celé potom překryjeme druhým plátem a okraje těsta spojíme k sobě a zmáčkeme. Povrch koláče můžeme zryhovat vidličkou a potřít trochou mléka nebo vejčíkem. Těsto propíchneme na několika místech, aby se v troubě moc nenafouklo. Pečeme asi 40 minut při teplotě 220°C.

Podáváme ještě trochu vlažné, například se šlehačkou.

---