

Jablečný koláč IV

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Máslo 150 g
- Žloutek 1 ks
- Voda studená 3 lžíce
- Jablka Idared 5 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Máslo 50 g
- Meruňková marmeláda 5 lžička
- Calvados 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouky a špetku soli smícháme v míse, přidáme k nim sto gramů povoleného másla a prsty důkladně rozmělníme. Přidáme žloutek a znovu prohněteme hrudkovatou směs v misce. Přilijeme 3 lžíce

studené vody a vypracujeme vláčné těsto. Vytvoříme z něj kouli, stáhneme ji do potravinářské fólie a uložíme na hodinu do chladničky.

Troubu přehřejeme na 200 stupňů. Formu vymažeme tukem.

Jablka zbavíme jádřince a nakrájíme na tenké plátky.

Těsto vyjmeme z chladničky, zbavíme je fólie a necháme chvíli odpočinout v pokojové teplotě.

Rozválíme do kulaté placky a tu vložíme do formy.

Na dno klademe jablka do tvaru spirály. Takto vyskládáme alespoň dvě vrstvy. Posypeme cukrem a rovnoměrně poklademe kousky zbylého másla.

Vložíme do trouby a necháme tři čtvrtě hodiny péct. Poté troubu vypneme a koláč v ní necháme ještě pět minut dojít.

V kastrůlku rozejdeme calvados rozmíchaný s marmeládou. Směsí potom potřeme koláč.