Celozrnný jablečný koláč s drobenkou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 7

- Pšeničná celozrnná hladká mouka 150 g
- Máslo 75 g
- Žloutek 1 ks
- Agávový sirup 55 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Smetana ke šlehání 1 lžička
- **Na náplň**
- Červená jablka 750 g
- Med 4 lžíce
- Ostružiny 100 g
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Mletý hřebíček 1 špetka
- **Na drobenku**
- Pšeničná hladká mouka 55 g
- Máslo 40 g
- Třtinový cukr 25 g
- Ovesné vločky 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1 Rozmixujte mouku s máslem. Přidejte žloutek, sirup nebo cukr a vanilku. Promixujte a přidejte sůl a smetanu. Rychle na pracovní ploše zformujte kouli těsta a zabalenou v potravinářské fólii ji dejte na 30 minut do chladničky odpočinout.

2 Jablka zbavte jádřinců a nakrájejte na kostky. V kastrolu za stálého míchání je zahřívejte 2 minuty. Přidejte pár lžic vroucí vody, sirup či med a koření; ještě chvíli zahřívejte, aby se jablka prohřála, ale nerozpadla. Troubu předehřejte na 170 °C.

3 Promíchejte přísady na drobenku. Obdélníkovou formu (zhruba 28 x 20 cm) vyloženou pečicím papírem vyložte rozváleným těstem, propíchejte a předpékejte 15 minut. Vyjměte, navršte na koláč podušená jablka a ostružiny, posypte drobenkou a pečte dalších 40–45 minut.