Holandský jablkový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 300 g
- cukr 125 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- máslo 200 g
- žloutek 2 ks
- studená voda 2 lžíce
- světlé rozinky 50 g
- tmavé rozinky 50 g
- rum 2 lžíce
- hrubá mouka 2 lžíce
- jabka 800 g
- vanilkový pudink 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z mouky, cukru, prášku do pečiva, soli, másla a žloutku zpracujeme těsto a dáme je na hodinu do chladu. Rozinky přelijeme rumem a necháme je nasáknout.

2. Troubu předehřejeme na 180 °C. Formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

3. Jablka nakrájená na silnější plátky promícháme s pudinkem, vanilkovým cukrem, skořicí a okapanými rozinkami.

4. Dvěma třetinami rozváleného těsta vyložíme koláčovou formu, naplníme jablečnou směsí.

5. Zbytek těsta rozválíme a buď z něj vykrajujeme ozdobné kousky, nebo nakrájíme na proužky. Jimi poklademe povrch koláče
.
6. Potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme 50 minut, poté zabalíme koláč do alobalu a ještě 10 minut pečeme.

Poznámka:

1 porce = 1 forma