Jablkový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: karel.abra

Suroviny

- **Těsto:**
- Hladká mouka 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 100 g
- Žloutek 1 ks
- Studená voda 3 lžíce
- **Náplň:**
- Jablka 5 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Máslo 50 g
- Meruňková marmeláda 6 lžička
- Aromatický alkohol(např.třešňovice) 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku prosijeme na vál a utvoříme v ní důlek. Do něj vložíme kousky másla se žloutkem a prsty je rozmělníme; směs by měla vzhledem připomínat míchaná vejce.

2. Vařečkou směs důkladně spojíme, přilijeme studenou vodu, znovu zpracujeme a vytvoříme vláčnou kouli. Zabalíme ji do fólie a dáme na půl hodiny do ledničky (těsto se pak nebude lepit). Před další úpravou ho necháme zvláčnět při pokojové teplotě.

3. Troubu předehřejeme na 200°C, horkovzdušnou na 180 °C. Plech nebo pečicí formu o průměru 25 cm vymažeme máslem.

4. Jablka(doporučujeme Golden Delicious) nakrájíme na tenké plátky, zbytek nasekáme na nepravidelné kousky. Těsto rozválíme na placku a přemístíme na plech; pokud jste zvolili formu, vytlačíme placku do odpovídajícího tvaru prsty. Pokryjeme ‚zbytkovými' kousíčky jablek a teprve na ně poklademe po kruhu plátky jablek. Posypeme krupicovým cukrem, poházíme změklými kostkami másla a dáme do trouby.

5. Po 45 minutách pečení přepneme troubu na pět minut na gril. Poté troubu vypneme a necháme v ní koláč ještě pět minut odpočívat.

6. V kastrůlku na mírném ohni rozmícháme zavařeninu s alkoholem. Směsí potřeme upečený koláč.

Poznámka:

Jak proměnit jablečný koláč v ideál: ■ Na posledních 3–5 minut ho dejte pod gril v troubě. Koláč díky tomu získá krásnou barvu i chuť, protože cukr na povrchu zkaramelizuje. Doporučuju hlídat – gril umí být rychlejší než smrt! ■ Naše křehké těsto je trochu jiné, než jak ho znáte. Vynechali jsme cukr: koláč s ním může jednak snadno zhořknout, jednak pak rychle tvrdne. Náš postup má i další dvě výhody: nenutí vás pracovat co nejrychleji, aby suroviny nezteplaly (jak je u křehkého těsta zvykem), a navíc není třeba se bát, že hmota bude lepivá. ■ Suroviny: jablka by měla být co nejšťavnější, aby zvláčněla korpus. Nejlepším aromatickým alkoholem na jablkový koláč je samozřejmě calvados. Třešňovici ale vřele doporučuju – rozhodně to nebude naposled, kdy se vám bude při pečení hodit jako elegantní náhrada bramborového tuzemáku.