

Tradiční americký koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**

- mletá skořice 3 g
- větší jablko 8 ks
- cukr krupice 200 g
- polohrubá mouka 8 g

- **těsto**

- sůl 3 g
- studená voda 120 ml
- máslo 115 g
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

Ve větší míse spolu smícháme mouku a sůl. Poté do těsta po částech zapracováváme máslo (2 lžičky odložíme stranou), následně přidáváme vodu. Vypracujeme těsto, které zabalíme do igelitového pytlíku či potravinářské folie a na 4 hodiny nebo i celou noc umístíme do ledničky.

Poté těsto znovu prohněteme, vyplníme jím dno a strany formy. Troubu předehřejeme na 200 °C.

V druhé větší míse spolu smícháme jablka nakrájená na plátky, cukr, lžici polohrubé mouky a skořici.

Vše důkladně zamícháme a náplní vyplníme formu. Navrch těsta nanese 2 zbývající lžičky másla a připravený koláč ještě přikryjeme plackou vyválenou ze zbylého těsta. Nakonec uděláme do těsta špejlí pár dírek, aby pára z jablek měla kudy utíkat.

Tradiční americký koláč pečeme v předehřáté troubě zhruba hodinu do té doby, než těsto zezlátne. Koláč je hotový za cca 40 minut.