

Turecký nekynutý jablkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks
- **náplň**
- jablko 2 ks
- **podle potřeby**
- mletá skořice 1 ks
- cukr krupice 1 ks
- **těsto**
- máslo 125 g
- citron 0.5 ks
- mletá skořice 1 lžička
- hladká mouka extra speciál 00 200 g
- mléko 4 lžíce
- cukr krupice 125 g
- citronová kůra 1 ks
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balení
- kypřicí prášek do pečiva 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy dáme změkklé máslo nakrájené na kostky, vanilkový cukr a cukr moučka a vymícháme spolu do pěny. K máslovo-cukrovému krému přidáme dvě celá vejce a spolu vymícháme. K tomuto základu přidáme hladkou mouku, špetku soli, prášek do pečiva, nastrouhanou citronovou kůru z jednoho citronu, lžičku mleté skořice a zapracujeme do těsta.

K těstu přidáme šťávu z poloviny citronu, čtyři lžíce studeného mléka a zapracujeme do hmoty. Celé těsto můžeme připravit ručně anebo v kuchyňském robotu. Hotové těsto nalijeme do formy na biskupský chlebiček a urovnáme povrch.

Jablka omyjeme, osušíme, neloupeme, zbavíme je stopky, jádřince a pokrájíme na plátky o tloušťce 3 - 4 mm. Plátky jablek na spodní straně obalíme v mouce a rozložíme na povrch těsta. Jablka ještě posypeme mletou skořicí a cukrem moučka.

Připravený jablkový koláč pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C na funkci horní a dolní ohřev asi 45 minut, poté vykonáme zkoušku upečení vpíchnutím špejle, pokud zůstane čistá, upečený turecký nekynutý koláč vyjmeme z trouby, necháme vychladnout na mřížce a pokrájíme na porce.

Vychladlý turecký jablkový koláč výborně chutná ke kávě anebo horkému čaji. Koláč má osvěžující příjemnou chuť a během pečení se po celé kuchyni line nádherná vůně. Tento jablkový moučník je na přípravu velmi jednoduchý. Turecký nekynutý koláč můžeme podle chuti obohatit rozinkami, opraženými mandlemi, kousky čokolády nebo kandovaným ovocem.