Jablečný koláč s mákem

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 7

- Jablka 4 ks
- Hladká mouka 240 g
- Máslo 150 g
- Krupicový cukr 140 g
- Žloutek 1 ks
- Kypřící prášek do pečiva 1.2 balení
- **Náplň**
- Polohrubá mouka 150 g
- Nemletý mák 150 g
- Vejce 3 ks
- Máslo 120 g
- Zakysaná smetana 1 dl
- Cukr 70 g
- Smetana 30% 0.5 dl
- Sůl 1 špetka
- Kypřící prášek do pečiva 1 špetka
- **Na potření**
- Máslo 2 lžíce
- Med 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Mouku, prášek do pečiva, nakrájené změklé máslo a cukr zpracujeme na válu nejprve nožem. Utvoříme hromádku, doprostřed vyklepneme žloutek a nožem ho prokrajováním zapracujeme do těsta. Pak ho propracujeme rukama a necháme v chladu alespoň hodinu odležet. Na náplň vyšleháme v míse máslo s cukrem, přišleháme vejce, vlažnou smetanu a zakysanou smetanu a pak přidáme mák, mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Omytá jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na dílky. Těsto rozválíme na silný plát silný asi 2 mm, vykrojíme z něj 4 kruhy a položíme je na sebe do kulaté formy. Na těsto nalijeme náplň a poklademe ji dílky jablek, které potřeme rozpuštěným máslem s medem. Koláč pečeme 10 minut při 210°C, pak snížíme teplotu na 160°C a pečeme ještě 30 minut.

Poznámka:

+ odležení