

Skořicový páj s jablky a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka (těsto) 250 g
- moučkový cukr (těsto) 70 g
- máslo (těsto) 170 g
- vejce (těsto) 1 ks
- nastrouhaná citronová kůra (těsto) 1 špetka
- jablka (náplň) 1000 g
- skořicový cukr (náplň) 0.5 balíček
- nastrouhaná citronová kůra (náplň) 1 špetka
- vanilkový pudink (náplň) 0.5 balíček
- voda 4 lžíce
- vanilkový cukr (náplň) 0.5 balíček
- jahody (náplň) 250 g
- kypřicí prášek 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z mouky, cukru, změkklého másla, vejce a citronové kůry vypracujeme hladké vláčné těsto. Zabalíme ho do fólie a na půl hodiny uložíme do lednice proležet.

Z těsta vyválíme kulatý plát a přeneseme ho do vymazané a vysypané formy. Těsto propícháme vidličkou a v troubě vyhřáté na 180°C pečeme asi 20 minut.

Jablka nakrájíme na měsíčky a vsepeme je s cukrem, skořicovým cukrem a citronovou kůrou do kastrůlku, podlijeme trochou vody a necháme dusit. Když jsou téměř měkká, vmícháme pudinkový prášek rozmíchaný ve 4 lžících vody, vanilkový cukr a směs rozetřeme na korpus. Očištěné jahody pokrájíme na menší kousky a rozložíme je na vrstvu jablek. Z mouky, změkklého másla, moučkového cukru, vejce a kypřicího prášku vypracujeme drobenku a zasypeme jí celý povrch koláče. Koláč vrátíme do trouby a necháme ho při 200°C zapéct dozlatova.

Poznámka:

1 kousek asi 202 kJ/476 kcal