

American Pie



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 1h 10min

Celkový čas: 2h 20min , Porce: 8

2229 kalorií , **129 g** cukrů , **9 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/american-pie>

Příprava

Do připravené mísy nasypeme 2 a 1/2 hrnku hladké mouky, lžící cukru a lžičku soli, promícháme pomocí mixéru. Přidáme na kostky nakrájené máslo a několikrát krátce zapneme mixér, až se směs začne podobat hrubé drobence. Přilijeme asi 8 lžic studené vody a opět krátce promixujeme, dokud se těsto nespojí. Těsto rozdělíme na dvě části (větší a menší), uděláme z nich placky, zabalíme je do potravinové folie a necháme asi hodinu odležet v lednici. Mezitím si připravíme náplň. Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na tenké plátky. V další misce smícháme třtinový cukr s 1/3 hrnku hladké mouky, citrónovou šťávou a kůrou, muškátovým oříškem a plátky jablek. Troubu rozejdeme na 200°C. Větší díl těsta rozválíme na placku o průměru asi 30 cm a opatrně ji přemístíme do kulaté formy (o průměru 23 cm). Těstem vyložíme i okraje. Z druhého kousku těsta vyválíme rovněž placku a nožem nebo rádýlkem ji rozkrájíme na proužky široké asi 2 cm. Náplň z jablek naskládáme do formy do výšky asi 8 cm. Na povrchu koláče z proužků těsta vytvoříme propletenou mřížku. Konce proužků lehce přitiskneme ke spodní části korpusu. Mřížku potřeme mlékem a posypeme cukrem.

Ingredience

- 2 a 3/4 hrnku hladké mouky
- 2 lžíce cukru krupice
- 1/2 lžičky soli
- 175 g studeného másla
- 8 lžic studené vody
- 6 jablek (přibližně 1kg)
- 1/2 hrnku třtinového cukru
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 2 lžičky citrónové kůry
- špetka nastrohaného muškátového oříšku
- mléko na potřetí
- trošku cukru na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

Pečeme v troubě 10 minut a poté snížíme teplotu na 180°C a pečeme dalších asi 60 minut. Šťáva z jablek bude bublat a těsto zezlátne. Před podáváním necháme koláč alespoň 1 hodinu vychladnout.

▣ **Tip k receptu**

Těsto se lépe zpracovává rukou.

