

Exkluzivní jablečný koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

1982 kalorií , **47 g** cukrů , **126 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/exkluzivni-jablecny-kolac>

Příprava

Těsto si připravíme tak, že smícháme všechny ingredience a rukou vypracujeme na hladké těsto. Z těsta vytvoříme kouli, kterou zabalíme do potravinové folie a necháme v lednici uležet 30 minut. Mezitím co se nám chladí těsto, si oloupeme jablka a zbavíme jadřinců. Nakrájíme je na plátky. Nemusí být úplně tenké. Jablka necháme stranou. Koláčovou formu vymažeme máslem a taky dáme na chvíli stranou. Z chladničky vytáhneme těsto a necháme trochu povolit. Poté vyválíme na plát, který přeneseme do vymazané koláčové formy. Pokud ji máme z vlnitými okraji, těsto na okraje přitlačíme. Na těsto naklademe po kruhu jablka, nejlépe v jednom směru a klidně ve dvou vrstvách, koláči to nijak neuškodí. Troubu si rozejdeme na 200 °C. Koláč ještě posypeme třtinovým cukrem a poházíme kousky másla, které jsme měli na náplň. Dáme péct na 45 minut. Na posledních 5 minut přepneme troubu na gril a hlídáme. Koláč se může rychle připálit. Poté jej vyjmeme a necháme ještě 5 minut ve formě dojít. Mezitím si v malém kastrůlku rozpustíme marmeládu, kterou koláč následně potřeme. Podáváme nejlépe vlažný.

Ingredience

- ✓ Těsto: 100 g hladké mouky
- ✓ 100 g polohrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 100 g másla pokojové teploty
- ✓ 3 lžíce studené vody
- ✓ Náplň: 5 jablek
- ✓ 50 g másla
- ✓ 3 lžíce třtinového cukru
- ✓ 5 lžíc meruňkové marmelády

Kategorie

Svátek matek, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník



Tip k receptu

Labužníci si můžou k marmeládě přidat i calvados nebo jinou aromatickou lihovinu, zahřát a poté s marmeládou potírat. Pro děti jej ale vynecháme.

