

Irský rozinkovo-jablečný koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

6320 kalorií , **340 g** cukrů , **232 g** tuků , **81 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Začneme těstem. V robotu si dáme hníst mouku s celým máslem, jakmile se nám tyto dvě suroviny promísí, přidáme cukr a dvě vejce. Opět zapneme robota a vyhněteme hladké těsto. Vyjmeme a vytvoříme kouli, kterou zabalíme do potravinové folie. Necháme v lednici asi hodinku uležet. Mezitím si v malém kastrůlku povaříme 70 ml whisky s rozinkami a 1 lžící cukru. Vaříme přibližně 3-4 minuty. Necháme chladnout. Jablka oloupeme, očistíme a nakrájíme na malé kousky, dáme do kastrůlku a zalijeme 1 lžící rozpuštěného másla, chvíli vaříme. Poté přidáme tři čtvrtiny cukru, skořici a zastříkneme zbytkem whisky, povaříme asi 5 minut. Jablka se nesmí rozpadat. Poté slijeme a šťávu zachytíme. Vytáhneme si těsto z lednice, rozdělíme jej na tři čtvrtiny. Dvě třetiny vyválíme a vyložíme jím koláčovou formu. Utlačíme a dno propíchneme. Dáme do trouby předehřáté na 160°C a pečeme 10 minut. V misce rozšleháme zbylé vejce s mlékem a přilijeme trochu šťávy z jablek. Po deseti minutách, co se nám těsto předpéká, tak jej potřeme rozšlehaným vejcem s mlékem a vrátíme ještě na 5 minut do trouby. Poté

Ingredience

- ✓ 1,3 kg jablek
- ✓ 200 g rozinek
- ✓ 100 ml whisky
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 250 g másla+1 lžíce
- ✓ 200 g třtinového cukru
- ✓ 1 skořice
- ✓ 4 lžíce mléka

Kategorie

Obyčejný den, Irská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník

vyjmeme a necháme trochu vychladnout. Na těsto navrstvíme jablka smíchané s rozinkami a z poslední třetiny vyválíme plát, kterým jablka přikryjeme. Okraje pořádně utlačíme. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme zbylým cukrem. Propíchnáme vidličkou. Troubu zesílíme na 180 °C a dopékáme 20 minut, dokud koláč krásně nezezlátne. Poté necháme vychladnout a můžeme podávat.

