Jablečný koláč s ořechovou drobenkou

Bylinky 10/2016

Ingredience

Přísady na koláčovou formu o průměru 30 cm

- mouka hladká — 200 g
- máslo — 100 g
- 4 lžíce chladné vody
- žloutek — 1
- sůl — 1 špetka

Náplň

- 5 jablek
- voda — 1,5 dl
- 2 vrchovaté lžičky vanilkového pudinkového prášku
- rozinky — 2 lžíce
- sůl — 1 špetka

Posyp

- máslo — 30 g
- cukr třtinový — 2 lžíce
- Hrst loupaných vlašských ořechů
- Hrst jemných ovesných vloček

Postup

Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Nasypeme do kastrolu, podlijeme troškou vody, přidáme rozinky, špetku soli a chvíli podusíme. Ve sklence vody rozmícháme pudinkový prášek a nalijeme k jablkům. Krátce povaříme, až směs lehce zhoustne.

V misce smícháme mouku, pokrájené máslo, sůl, vodu a žloutek. Vypracujeme hladké těsto, které necháme odpočinout aspoň dvě hodiny v lednici. Těsto vyválíme na pečícím papíře dle velikosti koláčové formy s tím, aby přesahovalo i do výšky po stranách. Těsto i s papírem přemístíme do formy. Jablečnou směs rozetřeme na těsto a posypeme žmolenkou vytvořenou z rozsekaných ořechů, vloček, cukru a másla. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st. C do zlatova cca 35 minut.

Zdroj: cilka.eu