

Jablkový koláč z křehkého těsta

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme křehké těsto. V kuchyňském robotu nebo pomocí mixéru smícháme mouku Promix PK speciál, studené máslo nakrájené na kousky a práškový cukr. Směs by měla připomínat jemnou strouhanku. Během míchání pak přidáme 6 žloutků. Přilijeme 2 PL ledové vody a mícháme dál, dokud se těsto nespojí. Přeneseme těsto na pomoučenou pracovní desku, prohněteme zlehka ručně a vytvarujeme ho do koule. Uložíme do plastové nádoby a dáme na hodinu do chladničky. Zatímco nám těsto chladne, očistíme si jablka, zbavíme jich jádřinců a nakrájíme na kostičky. Spolu s ostatními surovinami na nádivku (skořicový, vanilkový a krupicový cukr a 1/2 dcl vody. Dáme do hrnce a uvaříme do měkka tak, aby byly stále zachovány kousky jablek, ne na kaši. Odstavíme a necháme vychladnout. Když máme těsto vychladlé, znovu ho trochu prohněteme a rozdělíme na dvě poloviny. Potom obě vyválíme nejlépe mezi potravinovou fólií, aby se nám nepřilepily. Opatrně válečkem přeneseme první část těsta na středně velký plech, který jsme vystlali pečícím papírem. Na těsto dáme náplň z jablek, nasekané ořechy a na ni pak přeneseme druhou část vyváleného cesta. Těsto svrchu propícháme vidličkou a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 ° C. Pečeme přibližně 25 minut, dokud je těsto zlatohnědé. Po upečení necháme vychladnout, pak nakrájíme a před podáváním posypeme práškovým cukrem.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 20 g
- **Cukr krystal** - 35 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 160 g
- **Žloutek** - 208 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 450 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Jablka červená** - 1000 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

