

Jablečný koláč s pomazánkou Nutella[®] a brusinkami

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

asi 6 velkých nebo 8 menších jablek (polosladkých, třeba odrůda Angold, James Grieve)

450 g hladké mouky

200 g másla

70 g moučkového cukru

2 žloutky

3 lžice vanilkového termixu

špetka soli

kandované brusinky

180 g pomazánky Nutella[®]

KROKY

- 1** Mouku smícháme s moučkovým cukrem a solí. Do této suché směsi přidáme máslo a nasekáme nožem na konzistenci drobenky. Přidáme žloutky a termix a energicky hněteme, až vznikne soudržné těsto. Těsto rozdělíme na dva díly a vložíme na 30 minut do lednice.

Mezitím oloupeme jablka, rozkrojíme je napůl, lžičkou vybereme jádřince a vzniklý otvor vyplníme kandovanými brusinkami.-

Z lednice vyndáme jednu část těsta a rozválíme ji na dně plechu vyloženého papírem na pečení (cca 23 × 33 cm).-
- 2** Na těsto položíme jablka (naplněnými jamkami dolů). Druhou část těsta rozválíme (na vále posypaném moukou) na velikost plechu a položíme na jablka (nejsnadnější je rozválet těsto na pečicím papíru, pak ho přes jablka překlopit a papír poté sundat). Opatrně přimáčkneme okraje.-
- 3** Pečeme asi 50 minut při 180 °C. Pokud by se po upečení ve formě s těstem objevila šťáva z jablek, opatrně ji vylijeme, dokud je těsto ještě horké. Až koláč vystydne, poprášíme ho moučkovým cukrem a na každou porci před podáním vytlačíme zdobičkou asi 15 g pomazánky Nutella®. Jablkový koláč nejlépe chutná v den upečení.