

# Jablečný koláč s pusinkami a pomazánkou Nutella<sup>®</sup> na Vánoce

Střední

1 h 30 Min.



## SUROVINY

NA 16 PORCÍ

### Suroviny na křehké těsto:

- 3 šálky (450 g) hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička prášku do pečiva
- 300 g másla
- 5 žloutků

### Suroviny na jablečnou náplň:

- 1 kg jablek odrůdy Angold nebo Kanadská reneta
- 1 vanilkový cukr
- šťáva z 1/2 citronu
- 1 smetanový nebo vanilkový pudink v prášku
- 1/2 lžičky skořice

### Suroviny na pusinky:

- 5 bílků o pokojové teplotě
- 1 a 1/2 šálku jemného moučkového cukru
- 2 lžičky bramborového škrobu

### Přísady:

- 240 g pomazánky Nutella<sup>®</sup> (15 g na 1 porci)

## KROKY

**1****Křehké těsto:**

Na vál prosejeme mouku, přidáme moučkový cukr, vanilkový cukr a prášek do pečiva. Přidáme nadrobno nasekané máslo. Ingredience mačkáme prsty nebo sekáme nožem, až vznikne jemná drobenka.

Přidáme žloutky a hněteme těsto, dokud se všechny ingredience nespojí. Zformujeme kouli, tu vyválíme na placku, zabalíme do fólie a asi na půl hodiny dáme do lednice.

**2****Jablečná náplň:**

Jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo. Přidáme citronovou šťávu, pudinkový prášek a skořici, smícháme, odstavíme. Troubu rozejdeme na 175 °C.

Vyndáme těsto z lednice, 1/3 těsta odložíme a schováme zpět do lednice. Ze zbývajících 2/3 těsta vytvarujeme kouli a nakrájíme ji na tenké plátky, které uložíme na dno plechu o rozměrech 25 x 35 cm vymazaného máslem a vyloženého papírem na pečení. Plátky uhněteme prsty do jedné rovny vrstvy a vložíme do trouby na 10 minut.

**3****Pusinky:**

Z bílků ušleháme se špetkou soli pevný sníh, pak postupně přidáváme moučkový cukr a stále šleháme. Až ho vsypeme všechno, šleháme ještě asi 2–3 minuty. Přidáme bramborový škrob a zašleháme ho.

**4**

Na předpečený korpus uložíme jablka, na ně z bílkové hmoty nastříkáme pusinky a nakonec nastrouhané těsto z lednice. Pečeme asi 40 minut dozlatova.

Na vychladlý koláč vytlačíme zdobícím sáčkem asi 15 g pomazánky Nutella® na každou porci.