

# Křehký jablečný koláč s pudinkem a pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



## SUROVINY

**NA 16 PORCÍ****Suroviny na těsto:**

450 g hladké mouky

250 g másla nakrájeného na kostky

1 šálek moučkového cukru (250 ml)

1 vejce

2 žloutky

2 lžíce zakysané smetany 15%

1 lžička prášku do pečiva

**Suroviny na náplň a ozdobu:**

1 a 1/2 kg jablek, např. odrůdy Kanadská reneta nebo Angold

2 vanilkové pudinkové prášky + 4 lžíce moučkového cukru

750 ml mléka

4 žloutky

semínka z jednoho vanilkového lusku

moučkový cukr na posypání

pár lžic strouhanky

240 g pomazánky Nutella® (15 g na 1 porci)

## KROKY

- 1** | **Těsto:**  
Všechny suroviny uhněteme: Mouku s práškem do pečiva spolu s máslem nasekáme nožem, poté přidáme ostatní ingredience a rychle uhněteme. Těsto rozdělíme na 2 díly, každý díl vytvarujeme na placku a zabalíme do potravinové fólie. Jednu placku vložíme na 60 minut do lednice, druhou na 2 hodiny do mrazáku.
- 2** | Čtvercovou formu o hranách 23 cm vyložíme papírem na pečení. Těsto vyndané z lednice rozválíme a vyložíme jím dno formy. Propíchneme vidličkou a poté předpékáme 10 minut při teplotě 180 °C. Vyjmeme z trouby a předpečený korpus zaprášíme strouhankou, která vstřebá šťávu z jablek.
- 3** | Jablka oloupeme, jádřince vyhodíme, nakrájíme na osm měsíčků a položíme na těsto.  
Pudinkové prášky, žloutky, vanilková semínka a moučkový cukr rozmícháme v 250 ml mléka a zbytek mléka přivedeme k varu. Do vařícího mléka přidáme rozmíchaný pudinkový prášek se žloutky a za stálého míchání přivedeme k varu. Ještě horký pudink nalijeme na jablka. Na pudink nastrouháme těsto vyndané z mrazáku.  
-
- 4** | Pečeme asi 50 minut při teplotě 200 °C. Po vychladnutí ozdobíme koláč pomazánkou Nutella®.  
Poznámka: 240 g pomazánky Nutella® vložíme do zdobícího sáčku a následně ji vymačkáme na koláč.