Vánoční sypaný jablečný koláč s pomazánkou Nutella®

Medium | 1 h 30 min

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

1 šálek hladké mouky (250 ml)

3/4 šálku jemného krupicového cukru

1 šálek krupičky (může být i špaldová)

1 a 1/2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva

1 a 1/2 kg jablek, nejlépe kyselých – Kanadská reneta

špetka skořice

180 g mraženého másla

Přísady:

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

KROKY

1. Všechny suché ingredience spolu promícháme (mouku, jemný krupicový cukr, krupičku, prášek, skořici). Směs rozdělíme na tři stejné díly. Jablka oloupeme, odstraníme z nich jádřince a nastrouháme je nahrubo.
2. Dortovou formu o průměru 23 cm vyložíme papírem na pečení (pouze dno). Po stranách vymažeme máslem. Na dno formy nasypeme první díl suchých ingrediencí a na ně rozložíme polovinu jablek. Poté nasypeme druhý díl suchých ingrediencí a rovnoměrně rozložíme zbytek jablek. Navrch nasypeme poslední porci suchých ingrediencí.
3. Máslo nastrouháme na struhadle nahrubo a rovnoměrně rozložíme na povrch těsta. Pečeme při teplotě 180 °C asi 60 minut. Máslo se během pečení rozpouští a spolu se šťávou z jablek všechny vrstvy spojí. Někdy se stane, že jablečná šťáva unikne dnem dortové formy, proto je dobré ji utěsnit alobalem.
4. Jablečný koláč se velmi dobře krájí nožem se zubatým ostřím, a to i teplý. Má lehce křupavý vršek, který do druhého dne změkne. Na nakrájené porce přidáme těsně před podáváním pomazánku Nutella®.