

# Jablkový koláč s nátierkou Nutella® a brusnicami

Stredná

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 12 PORCIÍ

asi 6 veľkých alebo 8 menších jabĺk (polosladkých, napríklad odroda Angold, James Grieve)

450 g hladkej múky

200 g masla

70 g múčkového cukru

2 žĺtky

3 lyžice vanilkového termixu

štipka soli

kandizované brusnice

180 g nátierky Nutella®

## POSTUP

- Múku zmiešame s múčkovým cukrom a soľou. Do tejto suchej zmesi pridáme maslo a nasekáme nožom na konzistenciu mrveničky. Pridáme žĺtky a termix a energicky hnetieme, až vznikne kompaktné cesto. Cesto rozdelíme na dva diely a vložíme na 30 minút do chladničky. Medzitým ošúpeme jablká, rozkrojíme ich napoly, lyžičkou vyberieme jadrovník a vzniknutý otvor vyplníme kandizovanými brusnicami. Z chladničky vyberieme jednu časť cesta a rozvalkáme ju na dne plechu vyloženého papierom na pečenie (cca 23 x 33 cm).-
- Na cesto pokladíme jablká (naplnenými jamkami dolu). Druhú časť cesta rozvalkáme (na doske posypanej múkou) na veľkosť plechu a položíme na jablká (najľahšie je rozvalkať cesto na -papieri na pečenie, potom ho cez jablká preklopiť a papier potom odstrániť). Opatrne pritlačíme okraje.-
- Pečieme asi 50 minút pri 180 °C. Ak by sa po upečení vo forme s cestom objavila šťava z jabĺk, opatrne ju vylejeme, dokiaľ je cesto ešte horúce. Po vychladnutí koláč poprášime múčkovým cukrom a na každú porciu pred podaním vytlačíme zdobiacim vrecúškom asi 15 g nátierky Nutella®. Jablkový koláč najlepšie chutí čerstvo upečený.