

Jablkový koláč s pusinkami a nátierkou Nutella® na Vianoce

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCIÍ

Suroviny na krehké cesto:

- 3 šálky (450 g) hladkej múky
- 100 g múčkového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 300 g masla
- 5 žĺtkov

Suroviny na jablkovú náplň:

- 1 kg jablák odrody Angold alebo Kanadská reneta
- 1 vanilkový cukor
- šťava z 1/2 citróna
- 1 smotanový alebo vanilkový puding v prášku
- 1/2 lyžičky škorice

Suroviny na pusinky:

- 5 bielkov izbovej teploty
- 1 a 1/2 šálky jemného múčkového cukru
- 2 lyžičky zemiakového škrobu

Prísady:

- 240 g nátierky Nutella® (15 g na 1 porciu)

POSTUP

1**Krehké cesto:**

Na dosku preosejeme múku, pridáme múčkový cukor, vanilkový cukor a prášok do pečiva. Pridáme nadrobno nasekané maslo. Ingrediencie stláčame prstami alebo sekáme nožom, až vznikne jemná mrvenička. Pridáme žĺtky a hnetieme cesto, dokiaľ sa všetky ingrediencie nespoja. Sformujeme guľu, tú vyvaľkáme na placku, zabalíme do fólie a asi na pol hodiny dáme do chladničky.

2**Jablková náplň:**

Jablká ošúpeme a nastrúhame nahrubo. Pridáme citrónovú šťavu, pudingový prášok a škoricu, zmiešame, odstavíme. Rúru rozohrejeme na 175 °C.

Vytiahneme cesto z chladničky, 1/3 cesta oddelíme a schováme naspäť do chladničky. Zo zvyšných 2/3 cesta vytvarujeme guľu a nakrájame ju na tenké plátky, ktoré uložíme na dno plechu s rozmerom 25 x 35 cm vymazaného maslom a vyloženého papierom na pečenie. Plátky postláčame prstami do jednej rovnej vrstvy a vložíme do rúry na 10 minút.

3**Pusinky:**

Z bielkov ušľaháme so štipkou soli pevný sneh, potom postupne pridávame múčkový cukor a stále šľaháme. Až ho vsypeme všetok, šľaháme ešte asi 2 – 3 minúty. Pridáme zemiakový škrob a zašľaháme ho.

4

Na predpečený korpus uložíme jablká, na ne zo snehovej hmoty nastriekame pusinky a napokon nastrúhané cesto z chladničky. Pečieme asi 40 minút dozlatista.

Na vychladnutý koláč vytlačíme zdobiacim vreckom asi 15 g nátierky Nutella® na každú porciu.