

Krehký jablkový koláč s pudingom a nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCIÍ

Suroviny na cesto:

- 450 g hladkej múky
- 250 g masla nakrájaného na kocky
- 1 šálka múčkového cukru (250 ml)
- 1 vajce
- 2 žĺtky
- 2 lyžice kyslej smotany 15 %
- 1 lyžička prášku do pečiva

Suroviny na náplň a ozdobu:

- 1 a 1/2 kg jablák, napr. odrody Kanadská reneta alebo Angold
- 2 vanilkové pudingové prášky + 4 lyžice múčkového cukru
- 750 ml mlieka
- 4 žĺtky
- semienka z jedného vanilkového struku
- múčkový cukor na posypanie
- pár lyžíc strúhanky
- 240 g nátierky Nutella® (15 g na 1 porciu)

POSTUP

- 1** | **Cesto:**
Všetky suroviny spracujeme: múku s práškom do pečiva spolu s maslom nasekáme nožom, potom pridáme ostatné ingrediencie a rýchlo hnetieme. Cesto rozdelíme na 2 časti, každú časť vytvarujeme na placku a zabalíme do potravinovej fólie. Jednu placku vložíme na 60 minút do chladničky, druhú na 2 hodiny do mrazničky.
- 2** | Štvorcovú formu s hranou 23 cm vyložíme papierom na pečenie. Cesto vybrané z chladničky rozvalkáme a vyložíme ním dno formy. Popicháme vidličkou a v rúre predpečieme 10 minút pri teplote 180 °C. Vytiahneme z rúry a predpečený korpus poprášime strúhankou, ktorá vstrebá šťavu z jablák.
- 3** | Jablká ošúpeme, jadrovníky vyhodíme, nakrájame na osem mesiacikov a položíme na cesto. Pudingové prášky, žĺtky, vanilkové semiačka a múčkový cukor rozmiešame v 250 ml mlieka a zvyšok mlieka privedieme k varu. Do vriaceho mlieka pridáme rozmiešaný pudingový prášok so žĺtkami a za stáleho miešania privedieme do varu. Ešte horúci puding nalejeme na jablká. Na puding nastrúhame cesto vytiahnuté z mrazničky.
-
- 4** | Pečieme asi 50 minút pri teplote 200 °C. Po vychladnutí ozdobíme koláč nátierkou Nutella®.
Poznámka: 240 g nátierky Nutella® vložíme do zdobiaceho vrecúška a ozdobíme koláč.