

# Vianočný sypaný jablkový koláč s nátierkou Nutella<sup>®</sup>

Stredná

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 10 PORCIÍ

1 šálka hladkej múky (250 ml)

3/4 šálky jemného krupicového cukru

1 šálka krupičky (môže byť aj špaldová)

1 a 1/2 vrchovatej lyžičky prášku do pečiva

1 a 1/2 kg jablák, najlepšie kyslých – Kanadská reneta

štipka škorice

180 g mrazeného masla

#### Prísady:

150 g nátierky Nutella<sup>®</sup> (15 g nátierky Nutella<sup>®</sup> na 1 porciu)

## POSTUP

- 1** | Všetky suché ingrediencie spolu premiešame (múku, jemný krupicový cukor, krupičku, prášok, škoricu). Zmes rozdelíme na tri rovnaké časti. Jablká ošúpeme, odstránime z nich jadrovníky a nastrúhame ich nahrubo.
- 2** | Tortovú formu s priemerom 23 cm vyložíme papierom na pečenie (len dno). Boky vymažeme maslom. Na dno formy nasypeme prvú časť suchých ingrediencií a na ne navrstvíme polovicu jablák. Potom nasypeme druhú časť suchých ingrediencií a rovnomerne rozložíme zvyšok jablák. Navrch nasypeme poslednú porciu suchých ingrediencií.
- 3** | Maslo nastrúhame na strúhadle nahrubo a rovnomerne rozložíme na povrch cesta. Pečieme pri teplote 180 °C asi 60 minút. Maslo sa počas pečenia rozpúšťa a spolu so šťavou z jablák všetky vrstvy spojí. Niekedy sa stane, že jablčná šťava unikne dnom tortovej formy, preto je dobré ju utesniť alobalom.
- 4** | Jablkový koláč sa veľmi dobre krája nožom so zubatým ostrím, a to aj teplý. Má mierne chrumkavý povrch, ktorý do druhého dňa zmäkne. Na nakrájané porcie pridáme tesne pred podávaním nátierku Nutella®.