



Alsaský koláč

Osviežujúci jablkový koláč od našej šikovnej prispievateľky Mat'ky.

Potrebuje:

200 g	múka polohrubá
100 g	Palmarín
4 ks	vajcia
30 g	cukor práškový sol'
650 g	jablká
2 lyžica	citrónová šťava
100 g	cukor kryštálový
1 balíček	vanilínový cukor
2 lyžica	voda
200 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Z múky, Palmarinu, jedného žltka, práškového cukru, soli a vody vypracujeme cesto, ktoré necháme vo fólii a v chlade odpočívať 2 hodiny.

Rúru predhrejeme na 200 stupňov. Koláčovú formu vymastíme tukom. Jablká umyjeme, rozštvrtíme, vykrojíme jadrovníky a ošúpeme. Každú štvrtinku pozdĺžne narežeme do hĺbky tak, aby sa nerozpádla. Narezané jablká pokvapkáme citrónovou šťavou. TIP: Ak nemáte veľmi kyslé jablká stačí dať menšie množstvo kryštálového cukru, inak je koláč dosť sladký.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	50 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Cesto rozvalkáme na placku, vyložíme ním formu, na niekoľkých miestach popicháme vidličkou, poukladáme naň jablká a pečieme asi 20 minút.

Kryštálový a vanilkový cukor vyšľaháme s 3 žĺtkami dopenista, primiešame smotanu a zmesou prelejeme predpečený koláč. Potom

NajPečenie

ho pečieme ešte 30 minút.