

NajPečenie



Apple pie - Jablkový koláč

Tento jablkový koláčik je veľmi vd'ačný. Nemusia byť použité len jabĺčka, ale akékoľvek sezónne ovocie. Avšak odporúčam to kombinovať so samotnými jablkami, keďže niektoré ovocie môže pustiť viac šťavy ;-)

Platí jediná zásada - suroviny musia byť pri spracovaní cesta studené! - v inom prípade sa koláč nepodarí.

Potrebuje:

cesto

1,5 pohár 250 ml	múka hladká
85 g	Palmarín
85 g	maslo
1/3 pohár 250 ml	voda ľadová
2-3 lyžica	Práškový cukor

plnka

6-7 ks	jablká
1 ks	citrón
2 lyžica	múka hladká
1 podľa potreby	cukor
1 štipka	soľ
1 g	vajce (na potretie)
1 podľa potreby	škoricca mletá

Postup:

Do robota dáme múku a cukor, pridáme pokrúpané maslo a Heru a premiešame krátkymi pulzmi sekacím nožom. Prilejeme vodu a krátko premiešame. Vyklopíme na dosku a spravíme bochník, ktorý zabalíme do fólie, trochu stlačíme na placku a dáme asi na hodinu do chladničky.

Nezabúdame, že všetky suroviny musia byť studené!

Medzitým si očistíme jablká a pokrájame ich na menšie kúsky. Polejeme ich šťavou z citróna a posypeme 2 PL hladkej múky, pridáme štipku soli, cukor a škoricu podľa chuti.



Schladené cesto vyberieme, rozdelíme na dve časti tak, aby jedna bola trochu väčšia (naspodok) a druhá menšia (navrch).

NajPečenie



Celkový čas prípravy: **60 min.**
Čas pečenia: **45-60 min.**
Teplota pečenia: **175 °C -
210 °C**
Náročnosť prípravy: **ťažšie**
Počet porcií: **8**



**Rozvalkáme tenké cesto -
tak, aby prečnievalo cez
okraje formy.**



Popicháme vidličkou,
naplníme jablkami a na jablká
dáme pár tenkých plátkov
masla. Okraje potrieme
rozšľahaným vajíčkom.



Vyvalkáme druhú časť cesta
a prikryjeme jablká. Okraj
orežeme tak, aby prečnieval
1,5 cm a dobre spojíme obe
cestá. Potrieme rozšľahaným
vajíčkom a spravíme otvory,
aby mohla unikáť para.
Pripravený koláč dáme do
chladničky kým sa nám
predhreje rúra.



Pripravený koláč položíme na
väčší plech, ak by nám
náhodou vytiekla šťava.
Prvých 15 minút pečieme pri
teplote 210 °C, potom stíšime
na 175 °C a pečieme ešte
45-60 minút - má byť
zlatohnedý. Po vybratí ho
necháme poriadne
vychladnúť.