

NajPečenie



Jablkové pyté

Počas jablkovej sezóny niet lepšej dobroty ako koláč plný šťavnatých jablák...



Potrebuje:

250 g	Helia
500 g	múka polohrubá
250 g	cukor práškový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vanilínový cukor
1 ks	škoricový cukor
2 ks	vajcia
2 kg	jablká

Postup:



Príprava cesta:

Do misky dáme múku, kypriaci prášok, 100g práškového cukru, 1 vanilínový cukor a 2 žĺtky. Zmiešame na tuhé cesto (keď bude treba, pridáme veľmi opatrne vodu alebo mlieko). Pripravíme 2 bochníky cesto dáme do chladničky na 30-40 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 - 40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 220 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Príprava plnky:

2 kg jablák nastrúhame a pridáme škoricový cukor. Všetko dobre premiešame.



Plech vymastíme a posypeme múkou. Prvú časť cesta rozvalkáme, položíme na plech a na vrch dáme vyžmýkané jablká.

NajPečenie



Z druhej časti cesta si urobíme tenké a dlhé "šnúrky", ktoré ukladáme na jablká a robíme zákusok ako mrežovník.



Takto ozdobíme celý plech a posypeme akoby mrveničkou (cestom, ktoré nám ostane). Potom potrieme "šnúrky" rozšľahaným žĺtkom a dáme do rúry piecť na 180 - 220 °C približne 30 - 40 minút pokiaľ nebude koláč upečený.



Ihneď po vytiahnutí z rúry koláč pokrájame a po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.