



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Jablkový koláč

Na jablkový pie budete potrebovať (priemer 20 cm):

240 g hladkej múky, 45 g trstinového cukru, ½ čajovej lyžičky soli, ½ čajovej lyžičky mletej škorice, 100 g studeného masla, 2 čajové lyžičky jablčného octu, 60 ml studenej vody, vajce na potieranie

Na náplň budete potrebovať:

1 kg jablák (neočistené), 2 čajové lyžičky mletej škorice, 60 g trstinového cukru, 10 g kukuričného škrobu, šťavu a kôru z ½ citróna,
3 semená kardamómu, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

Ako prvé pripravte cesto, ktoré musí postáť v chladničke. Do kuchynského robota s nástavcom nožov nasypete všetky sypké suroviny, pridajte na kocky nakrájané studené maslo, jablčný ocot, studenú vodu a pulzovaním rozmixujte. V prípade potreby dolejte trochu vody. Cesto by malo byť trochu lepkavé. Vyberte cesto, rozlačte ho do tvaru disku (aby sa rýchlejšie vychladilo) a zabaľte do potravinovej fólie. Nechajte ho v chladničke odpočívať minimálne 1 hodinu*.

Kým sa cesto chladí, nachystajte náplň. Jablčka ošúpte a očistite. Na rozohriatu panvicu nasypete na tenké plátky nakrájané jablká, nepridávajte žiaden tuk. Posypete ich mletou šoricou, cukrom, kukuričným škrobom, kôrou a šťavou z citróna a nadrvenými semenkami kardamómu. Po premiešaní prikryte panvicu pokrievkou a za občasného miešania duste asi 10 minút. Plátky jablák by mali byť mäkké, ale mali by držať tvar a nerozpadáť sa. Preto dávajte pozor aby ste ich nerozvarili. Po odstavení pridajte do jablák vanilkový extrakt a premiešajte. Nechajte vychladnúť.

Cesto vyvalkajte na hrúbku cca 2 mm a naplňte ním tortovú formu s priemerom 20 cm po celom obvode, zvyšok cesta orežte a použite na mriežkovanie. Formu s cestom dajte na chvíľu do chladničky, pred pečením dno popichajte vidličkou. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 25 minút. Cesto by malo byť po vytiahnutí upečené.

Zvyšné cesto vyvalkajte a narežte na tenké pásiky. Naplňte koláč jablkovou náplňou a prepletajte jednotlivé pásiky. Potrite vyšľahaným vajíčkom a posypete cukrom. Pečte pri teplote 180 stupňov ďalších 25 minút, alebo kým bude cesto na vrchu upečené. Jablkový pie podávajte posypaný práškovým cukrom alebo s **omáčkou zo slaného karamelu**.

*Tip: Vypracované cesto zabalené v potravinovej fólii vydrží v chladničke pokojne týždeň, v mrazničke mesiac, takže si ho môžete pripraviť dopredu. Množstvo cesta v tomto recepte bude postačovať presne na daný rozmer formy a vrchné mriežkovanie. V prípade, že sa nechcete babať s vyrezávaním cesta a mriežkovaním, urobte jeden a pol až dvojnásobnú dávku cesta a vrch koláča prekryte cestom v tvare kruhu. Pred pečením ale vrch narežte, aby mal kadiaľ unikáť vzduch.