

JABLKOVÝ KOLÁČ SO SLANÝM KARAMELOM

 12

 2 hod.

Jablká u nás na jeseň končia v koláčoch pomerne často. Tentoraz sme však nechceli ďalšiu štrúdlu ani klasický jablčovník, ale poriadne vláčný koláč s krémom, karamelom a množstvom jabĺk. A tak vznikol tento jablkový koláč so slaným karamelom.

Jablká sa v ňom objavia hneď dvakrát. Prvú časť necháme skaramelizovať so škoricovým cukrom, rozmixujeme na pyré a spolu s nastrúhanou mrkvou pridáme priamo do cesta. Možno vás práve mrkva trochu prekvapí, v korpuse ju však chuťovo takmer nespoznáte. Pomáha mu zostať vláčný a spolu s jablkovým pyré funguje výborne.

BUDETE POTREBOVAŤ:

3 vajcia
30 g slnečnicového oleja
270 g kryštálového cukru
400 g očistených jabĺk (cca 4 jablká)
20 g škoricového cukru
1 PL masla
140 g očistenej mrkvy
350 g hladkej múky
1 ČL kypriaceho prášku
1/2 ČL jedlej sódy
štipku soli
1 ČL mletej škorice

na slaný karamel:

75 g kryštálového cukru
15 g vody
1/2 ČL medu
40 ml smotany na šľahanie
štipku morskej soli
25 g masla

na karamelizované jablká:

2 veľké jablká
50 g hnedého cukru

na krém:

120 g masla izbovej teploty
500 g mascarpone izbovej teploty
70 g práškoveho cukru
1 ČL vanilkového extraktu

A TAKTO NA TO:

1. Najprv pripravte jablkové pyré do cesta. Očistené jablká nakrájajte na menšie kocky a na rozohriatej panvici ich krátko orestujte. Prisypte škoricový cukor a nechajte jablká skaramelizovať a zmäknúť. Na záver pridajte lyžicu masla, premiešajte a odstavte. Jablká preložte do vyššej nádoby, rozmixujte tyčovým mixérom na hladké pyré a nechajte úplne vychladnúť.
2. V mise zmiešajte hladkú múku, kypriaci prášok, jedlú sódu, soľ a mletú škoricu. Bielka oddelte od žĺtkov a vyšľahajte ich s dvoma tretinami kryštálového cukru na pevný sneh. V druhej mise vyšľahajte žĺtka so slnečnicovým olejom a zvyšným cukrom.
3. K suchej zmesi pridajte vychladnuté jablkové pyré, najemno nastrúhanú mrkvu a vyšľahané žĺtka. Nakoniec zľahka stierkou zapracujte sneh z bielkov.
4. Cesto rovnomerne rozotrite na plech s rozmerom 35 × 25 cm vystlaný papierom na pečenie. Pečte v teplovzdušnej rúre vyhriatej na 170 °C približne 25 minút. Upečený korpus preložte na mriežku a nechajte úplne vychladnúť.
5. Medzitým pripravte slaný karamel. Kryštálový cukor a med zalejte vodou a na miernom ohni nechajte karamelizovať. Smotanu so štipkou morskej soli samostatne zohrejte. Keď karamel získa jantárovú farbu, opatrne ho zalejte horúcou smotanou a premiešajte. Odstavte z ohňa, pridajte maslo a miešajte, kým nevznikne hladký karamel. Nechajte ho vychladnúť.
6. Na karamelizované jablká očistite dve veľké jablká, nakrájajte ich na menšie kocky a nasypťte na rozpálenú panvicu. Prisypte hnedý cukor a nechajte jablká skaramelizovať. Odstavte ich a nechajte vychladnúť.
7. Na krém vyšľahajte maslo izbovej teploty s časťou práškoveho cukru. Pridajte mascarpone izbovej teploty, zvyšný práškový cukor a vanilkový extrakt a krátko vyšľahajte na hladký krém.
8. Krém rovnomerne rozotrite na úplne vychladnutý korpus. Na krém naneste vychladnutý slaný karamel a stierkou ho jemne rozotrite. Nakoniec na vrch koláča poukladajte karamelizované jablká.

