Vánoční drobenkový koláč s jablky

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/vanocni-drobenkovy-kolac-s-jablky.html

V receptech nerada používám zavádějící slova: bleskový, bezpracný, hotový za pár minut, jednoduchý. Většinou to není tak docela pravda. Ale příprava drobenkového koláče s jablky je opravdu snadná a odpadá riziko, že se vám těsto potrhá či nepovede. S jablkovou náplní je to božská mana. Drobenkový koláč s jablky si upečte třeba na vánoce místo tradičního štrůdlu, nebudete litovat.

Na přípravu drobenkového koláče s jablky si připravíme

- 350 g hladké mouky
- 110 g krupicového cukru
- 8 g prášku do pečiva
- 110 g studeného másla, nakrájeného na kostky
- 2 menší rozšlehaná syrová vajíčka (studená z chladničky)
- 1 špetka soli
- 1 polévkovou lžíci krupicového cukru na finální posypání koláče (lze vynechat)

Na náplň si připravíme

- 600 g oloupaných jablek bez jádřinců, nakrájených na menší kusy (nestrouhat)
- 5 polévkových lžic krupicového cukru (dle chuti lze přidat či ubrat)
- 1 kávovou lžičku mleté skořice (ne vrchem)
- 2 čajové lžičky prášku na vanilkový pudink
- 40 ml rumu nebo brandy
- 4-5 polévkových lžic marmelády (třeba ostružinové nebo rybízové)

Ještě budeme potřebovat

- Rozvíratelnou dortovou formu o průměru 24 cm
- Arch papíru na pečení
- Tuk na vymazání formy
- Hladkou mouku na vysypání formy

Postup přípravy drobenkového koláče s jablky

Odváženou mouku, krupicový cukr, prášek do pečiva a špetku soli společně v míse důkladně promícháme. Přilijeme rozšlehaná syrová vajíčka a přidáme kostičky studeného másla.

Bříšky obou rukou mneme všechny suroviny na těsto, až nám vznikne drobenka. Nesnažíme se ze surovin udělat kompaktní těsto. To by bylo špatně. Drobenku zatím uložíme v ledničce. Bude se nám s ní pak lépe pracovat.

Těsto musí mít podobu drobenky, to je základ úspěchu.

Nyní si připravíme náplň. Do širší, zahřáté pánve vložíme nakrájená jablka, zasypeme je cukrem. Jablka podusíme tak 8 minut. Nesmí z nich být povidla, v rozvaru musí zůstat kousky jablek.

Těsně před koncem k jablkům přisypeme skořici a zalijeme je 40 ml rumu nebo brandy. Promícháme

a 1 minutu povaříme, aby se odpařil alkohol. Pánev odstavíme.

Do horkého rozvaru přisypeme pudinkový prášek, promícháme a necháme mírně vychladnout.



Náplň do koláče – jablkový rozvar
Zdroj: Marcela Hackerová

Na dno rozvíratelné dortové formy upevníme papír na pečení.

Okraje papíru odstřihneme tak, aby okolo formy vykukovaly asi 2 cm papíru.

Papír na pečení, upevněný na dnu formy, a také boky formy vymažeme tukem a vysypeme hladkou moukou.

Z ledničky vyndáme vychlazené drobenkové těsto. Na korpus koláče použijeme větší polovinu (já většinou odhadem použiji 2/3) z připraveného drobenkového těsta.

Hrudky těsta sypeme a mírně přitláčíme do formy postupně tak, abychom pokryli celé dno tenkou vrstvou těsta.

Po stranách formy z těsta vytvoříme asi 2,5 cm vysokou tenkou hráz, aby nám z koláče nevytékala náplň. Vždycky říkám, že jsem jako vlaštovka, která si staví na jaře hnízdo.

Nyní si zapneme troubu na 180 °C, horní i dolní ohřev.

Na dno připraveného korpusu namažeme marmeládu. Já jsem použila ostružinovou. Na marmeládu rozprostřeme připravený a částečně vychlazený rozvar z jablek.



Postup přípravy koláče
Zdroj:Marcela Hackerová

Povrch jablečné náplně rovnoměrně posypeme zbylým drobenkovým těstem. Povrch můžeme ještě posypat trochou krupicového cukru.

Formu vložíme do vyhřáté trouby a koláč pečeme 40 minut. Povrch by měl lehce zezlátnout.



Upečený vánoční drobenkový koláč s jablky
Zdroj:Marcela Hackerová

Upečený koláč necháme téměř vychladnout a pak ho osvobodíme z formy a přeneseme ho na servírovací tác nebo talíř. Jak nejlépe? Já to dělám „eskymáckým obratem“. Nebojte se, že se koláč poláme.

Koláč celý můj "eskymácký obrat" krásně vydrží. Můj postup je následující. Formu rozepneme a dáme stranou. Já na koláč položím větší talíř a převrátím ho o 180 °. Při obracení držím společně pomocný talíř + koláč + dno dortové formy i s papírem na pečení.

Nyní koláč leží na talíři dnem vzhůru. Snadno sejmeme dno formy i papír na pečení a stejným způsobem ho vrátíme do původní polohy, tentokrát na servírovací talíř nebo tác. A můžeme servírovat.

Podávejte koláč třeba s ovocem a kopečkem šlehačky, se zmrzlinou, nebo jen tak. Je křehký, chutný a šťavnatý.

Když ho nesníte hned, mám vyzkoušeno, že vydrží i 3 dny v naprosto nezměněném stavu.