Jablkový koláč z křehkého těsta

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/jablkovy-kolac-z-krehkeho-testa.html

Když si mám v cukrárně vybrat mezi jablkovým koláčem a dortem, bohatým na máslový či tvarohový krém, vždy sáhnu po jablkovém koláči či jiné obdobě jednoduchého zákusku bez krému. Pokaždé si představím kostku másla nebo hery (někdy i více), která je v dortovém krému, a rázem mi přejde chuť.

Na přípravu jablkového koláče o průměru 24 cm budeme potřebovat

Těsto

- 100 g rozvolněného másla
- 100 g cukru krupice
- 1 celé vejce
- 200 g hladké mouky
- 1 čajovou lžičku prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- Špetku soli
- Rozvíratelnou dortovou formu o průměru 24 cm
- 1 ks papíru na pečení
- Tuk na vymazání formy
- Hladkou mouku na vysypání formy
- 0,5 m potravinářské folie

Náplň koláče

- 3 velká, jádřinců zbavená a oloupaná jablka
- 4 lžíce krupicového cukru
- 40 g rozinek
- 2 polévkové lžíce rumu
- 1 čajovou lžičku mleté skořice
- Šťávu z ½ citronu
- 15 ks rozdrcených dětských piškotů
- 1 vrchovatou čajovou lžičku prášku na vanilkový pudink

Postup přípravy jablkového dortu

Nejdříve si připravíme formu na pečení a jablkovou náplň. Rozinky opereme v teplé vodě a následně je dáme do hrnečku a zalijeme je 2 polévkovými lžícemi rumu.

Do dortové formy upevníme papír na pečení. Okolo formy ponecháme 1,5 cm okraje a zbytek odstřihneme.

Dno i boky dortové formy vymažeme ne zcela tekoucím tukem a vysypeme formu hladkou moukou.

Jablka nakrájíme na plátky a vložíme je do pánve. Jablka zasypeme 4 lžícemi krupicového cukru, přidáme šťávu z poloviny citronu.

Váš dům se rozvoní jablky a skořící s rumovým nádechem.

Promícháme a začneme zahřívat. Když jablka začnou pouštět šťávu a cukr začne karamelizovat, přisypeme rozinky i s rumem a čajovou lžičku skořice.



Jablečný rozvar s rozinkami, rumem a citronovou šťávou
Zdroj:Marcela Hackerová

Jablka dusíme do změknutí, cca 10 minut, záleží na stáří jablek a odrůdě. Nesmí z nich vzniknout povidla. Pak pánev odstavíme.

Do pánve s jablky přisypeme 15 rozdrcených piškotů a přidáme vrchovatou lžičku prášku na vanilkový pudink. Náplň promícháme a necháme vystydnout.



Přidání rozdrcených piškotů a pudinkového prášku
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní si připravíme těsto. Do mísy vložíme rozvolněné máslo, nakrájené na kostky nebo jako já nastrouhané na slzičkovém struhadle. Zbytky másla na struhadle vždy setřu gumovou stěrkou.

K máslu přisypeme krupicový cukr a ručním elektrickým šlehačem vyšleháme krém. Ke krému přidáme celé rozklepnuté vajíčko a ještě minutu pokračujeme ve šlehání.

Mouku smícháme s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Směs postupně zapracujeme do připraveného krému z másla, cukru a vajíčka. Asi polovinu se nám podaří zapracovat elektrickým šlehačem a druhou polovinu zapracujeme rukou.

Z těsta vytvoříme kouli, kterou umístíme na potravinářskou folii. Dlaní těsto rozmáčkneme do kruhu a prsty těsto vytáhneme přibližně do průměru 15 cm.

Nyní těsto pomocí folie přeneseme do dortové formy (kruh těsta vyklopíme doprostřed formy a těsto roztáhneme pomocí prstů po celé ploše dna a u okrajů do výše 2,5-3 cm.

Brzy poznáte, že vůni a chuti jablkového koláče neodoláte!

Pokud se těsto někde potrhá, nic se neděje. Těsto se dá krásně spojit a vyspravit. Do vytvořené misky z těsta přidáme všechnu připravenou a vychladlou jablkovou náplň.



Forma s jablkovým koláčem před pečením
Zdroj:Marcela Hackerová

Jablkový koláč vložíme do trouby, vyhřáté na 180 °C a pečeme jej 30 minut.

Po upečení formu přemístíme na mřížku a jablkový koláč necháme vychladnout. Pak formu rozepneme, sejmeme dno formy i papír na pečení a koláč přemístíme na podnos či talíř.

Tím, že jsme nechali koláč vychladnout, těsto se zatáhne a při manipulaci nehrozí, že se nám koláč poláme či jej nevyndáme z formy.