

Jablkový koláč z krehkého cesta

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme krehké cesto. V kuchynskom robote alebo pomocou mixéru zmiešame múku, maslo (250g studeného masla nakrájaného na kocky) a práškový cukor (160 g). Zmes by mala pripomínať jemnú strúhanku. Počas miešania potom pridáme žĺtky (6 ks). Prilejeme ľadovú vodu (2 PL) a miešame ďalej, pokým sa cesto nespojí. Prenesieme cesto na pomúčenú pracovnú dosku, premiesime zľahka ručne a vytvarujeme ho do gule. Uložíme do plastovej nádoby a dáme na hodinu do chladničky.

Kým nám cesto chladne, očistíme si jablká, zbavíme ich jadrovníka a nakrájame na kocky. Spolu s ostatnými surovinami na plnku (2 balíčky škoricového cukru, 1 sáčok vanilínového cukru, 3-4 PL krupicového cukru, ½ dcl vody, hrst najjemno nasekaných vlašských orechov) dáme do hrnca a uvaríme do mäkka tak, aby boli stále zachované kúsky jablák, nie na kašu. Odstavíme a necháme vychladnúť. Keď máme cesto vychladené, znova ho trochu premiesime a rozdelíme na dve polovice. Potom obe vyvalkáme najlepšie medzi potravinovou fóliou, aby sa nám neprilepilo. Opatrne valčekom prenesieme prvú časť cesta na stredne veľký plech, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Na cesto dáme plnku z jablák, podľa chuti do nej môžeme primiešať aj nasekané orechy, a na ňu potom prenesieme druhú časť vyvalkaného cesta. Cesto zvrchu poprepichujeme vidličkou a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180°C. Pečieme približne 25 minút, kým je cesto zlatohnedé. Po upečení necháme vychladnúť, potom nakrájame a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 450 g
- **Jablká červená** - 1000 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 75 g
- **Cukor múčka** - 160 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Škoricový cukor** - 24 g
- **Maslo** - 250 g
- **Žitok** - 168 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

