



# Jablečný koláč

Vypadá možná obyčejně, ale jeho chuť je neobyčejná. Vzpomínám si, že tento koláč jsem zkoušela již v útlém věku a od té doby se k němu ráda vracím. Šťavnatá nálož jablek mezi slabými vrstvami měkkého těsta je kombinace, kterou chcete nejen jíst pořád dokola, ale stejně tak si vychutnávat tu úžasnou vůni.

## 16 PORCÍ

### TĚSTO

- 300 g hladké mouky\* + na podsypání
- 80 g sladidla (erythritol, xylitol) nebo jemnějšího třtinového cukru
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- nastrouhaná kůra z ½ citronu
- 120 g změkklého másla
- 100 ml mléka
- 1 žloutek
- 1 bílek na potření

### OŘECHOVÁ NÁPLŇ

- 300 g najemno umletých nebo rozmixovaných vlašských ořechů
- 500 ml mléka
- cukr nebo čekankový sirup
- 1 kg jablek
- mletá skořice

#### \*Mouka

Na přípravu koláče nejčastěji míchám 200 g celozrnné špaldové a 100 g bílé pšeničné mouky. Poměr můžete upravit podle sebe.

#### Tip navíc

Těsto můžete po vzoru tohoto koláče naplnit i jinými druhy náplní nebo jejich kombinacemi. Na ořechovou náplň lze nanést náplň tvarohovou, můžete zkusit makovou se švestkami anebo tvarohovou s jablky.

## POSTUP

V míse smíchejte mouku se sladidlem nebo cukrem, kypřicím práškem, solí a citronovou kůrou. Přidejte na kostičky nakrájeného másla, mléko, žloutek a vypracujte pružné těsto. Vytvarujte z něj váleček a zabalte do potravinářské fólie. Nechte přes noc uležet v lednici.

Připravte si ořechovou náplň. Ořechy nasypete do většího hrnce, zalijte mlékem a vařte za občasného míchání 10–15 minut, dokud nebude směs hustá. Před koncem vaření oslaďte podle chuti. Nechte vychladnout. Jablka oloupejte, zbavte jádřinců a nastrouhejte nahrubo.

Těsto vyndejte z lednice. Rozkrojte napůl, přičemž jednu polovinu udělejte o malinko větší – to bude vrchní část těsta. Menší polovinu těsta rozválejte na slabý obdélník o velikosti asi 25–30 cm. Lehce otřepené okraje nevaří. Opatrně přendejte plát těsta na plech vyložený pečicím papírem. Pokud by vám to šlo hůře, nebo byste se báli, že těsto potrháte, opatrně pod něj pečicí papír podsuňte a pak přetáhněte na plech. Na těsto rozetřete ořechovou náplň, přičemž nechte asi 2 cm volné okraje. Jablka vymačkejte a rozprostřete na ořechovou náplň. Lehce poprašte mletou skořicí.

Rozválejte na stejně silný plát i druhou část těsta. Překryjte jím celý koláč. Okraje těsta k sobě přimáčkněte a zarolujte vzhůru, aby náplň neměla tendenci nikde vylézat. Tím koláč pěkně utěsníte. Nahoře jej vidličkou několikrát propíchněte, aby mohla unikat pára. Povrch těsta potřete bílkem.

Pečte při 190 °C 30–35 minut. Nechte vychladnout a až poté krájejte.

