



Jabíčkové pokušenie

Recepty



Olovrant



Oslava



0 min



0



3.0

1148



Budete potrebovať

hladká múka	330 g
kryštálový cukor	20 g
studené maslo	250 g
soľ	
studená voda	75 ml
jablká	5 ks
Vitana rumový cukor	1 ks

Vitana škorica	1 ČL
kryštálový cukor	4 PL
kukurličný škrob	2 PL
vajíčko	1 ks

Príprava receptu

Zmiešame si hladkú múku, soľ a cukor. Maslo nakrájame na kocky a zapracujeme do cesta jemným rozdrobením. Pridáme studenú vodu a vypracujeme cesto. Zabalíme ho do fólie a necháme cca 2 hodiny odpočívať v chlade.

Jablká očistíme, nakrájame na menšie kúsky a pridáme obyčajný cukor, rumový cukor, škoricu a škrob. Poriadne premiešame, aby sa jablká obalili.

Cesto rozvalkáme natenko a vložíme do formy na koláč. Prečnievajúce okraje odrežeme, formu naplníme jablkami a vložíme do chladničky na 30 minút aj s prebytočným cestom.

Potom cesto rozvalkáme, rozrežeme na pásiky a ukladáme na jablká do tvaru mriežky, prípadne si z neho vykrojíme rôzne tvary na ozdobu. Nakoniec potrieme vajíčkcom a posypeme cukrom.

Pečieme v rúre vyhriatej na 220 stupňov cca 20 minút a potom dopekáme pri teplote 190 stupňov cca 30 minút.



Škorica mletá



Rumový cukor