

JABLEČNÉ ŘEZY



14
PORCÍ

Doba přípravy: 20 minut
Doba vaření: 40 minut

Suroviny:

Koláčový korpus

- 500 g **Mevalia Bread Mix**
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 240 ml vody, podle potřeby i více
- 125 g chlazeného másla
- 60 g moučkového cukru

Jablečná náplň

- 5 zralých jablek s načervenalou slupkou
- Štáva z 1/2 citronu
- 1/2 lžičky skořice
- 50 g rozinek
- 25 g třtinového cukru
- Moučkový cukr na posypání

Postup:

1. Ve velké misce smíchejte směs **Mevalia Bread Mix**, cukr a prášek do pečiva. Nakrájejte máslo a přidejte k suchým přísadám. Rukama zpracovávejte tak dlouho, až bude připomínat strukturu strouhanky.
2. Přidejte vodu a vypracujte těsto. Zabalte do potravinové fólie nebo pečícího papíru a dejte na 20 minut do ledničky.
3. Mezitím oloupejte, vykrojte jadřinec a nakrájejte na malé kousky 3 jablka, dejte do mísy s 1 lžící citrónové šťávy, skořicí a rozinkami.
4. Předehřejte troubu na 180 °C / 160 °C / plynovou na stupeň 4. Vmažte pekáč o velikosti cca 26 cm x 17 cm.
5. Těsto rozdělte na polovinu. Pracovní plochu posypte moukou, vyválejte těsto pomocí válečku tak, aby odpovídal rozměrům plechu.
6. Přidejte vrstvu jablečné směsi, přikryjte druhou polovinou rozváleného těsta a lehce přitlačte.
7. Zbývající 2 jablka rozkrojte na poloviny, zbavte jadřinců a nakrájejte na tenké plátky. Umístěte jako dekoraci na horní vrstvu těsta tak, aby se překrývaly. Posypte třtinovým cukrem. Pečte v předehřáté troubě po dobu 40 minut.
8. Podávejte po vychladnutí rozkrájené na čtverce, posypané moučkovým cukrem.

TIP:

Jablečný koláč můžete zamrazit po dobu 1 měsíce, po rozmrazení podávejte horký.

Celé množství	Energie - 3 601 kcal	8,5 g bílkovin	273 mg Phe
1 porce	Energie - 277 kcal	0,65 g bílkovin	18 mg Phe