

Jablečný koláč (Apple pie)

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

1 a 1/2 hrnek	hladká mouka
trochu	sůl
1/3 ks	studená Hera
1/3 ks	studené máslo
1/3 hrnek	ledová voda

Náplň

7 ks	jablko
trochu	citronová šťáva
200 g	krupicový cukr
2 lžíce	polohrubá mouka
trochu	mletá skořice



Dále

	máslo (nad náplň)
	vejce (na potření)

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy těsta: Hladkou mouku smícháme se solí a nastrouhaným studeným tukem. Když je těsto spojené (kousky tuku jsou ale vidět!), přidáme ledovou vodu a opět propojíme zamícháním měchačkou. Vzniklé těsto zabalíme do fólie a dáme asi na hodinu uležet do ledničky. Mezitím si připravíme náplň: Jablka oloupeme, zbavíme je jádřinců a nakrájíme na menší kousky. Ty pokapeme citronovou šťávou, přidáme krupicový cukr, polohrubou mouku a trochu mleté skořice. Vše pečlivě promícháme. Těsto vyndáme z lednice a rozdělíme na dvě části - větší a menší. Tou větší vyplníme dno a strany koláčové formy a propícháme vidličkou. Poté nanese jablkovou náplň a na ní položíme malé kousky másla. Nyní si ze zbylého těsta vyválíme kulatou placku na překrytí a položíme ji navrch koláče. Okraje těsta dobře zmáčkeme a spojíme. Potřeme rozšlehaným vejcem a do horního těsta uděláme několik dírek špejlí. Takto připravený koláč dáme ještě jednou do lednice a troubu si přehřejeme na 200° Celsia. Jablečný koláč pečeme při této teplotě zhruba 15 minut, poté teplotu snížíme na 175° Celsia a pečeme dalších asi 50 minut dozlatova.

Upečený jablkový koláč necháme vychladnout a můžeme podávat.