

Křehký jablečný koláč s karamellem a pekanovými ořechy

Časová náročnost: minut

Korpus:

1 hrnek	máslo
1/2 hrnku	cukr krupice
1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
2 ks	žloutek

Náplň:

6 ks	středně velká sladší jablka
3 lžíce	cukr krupice
2 lžičky	mletá skořice
1 ks	celý badyán
špetka	muškátový oříšek
3 lžíce	tuzemák
hrst	pekanové ořechy



Karamel:

1/2 hrnku	cukr krupice
1/4 hrnku	smetana

Ozdoba:

1 ks	bílek
2 lžíce	cukr
	pekanové ořechy

Postup přípravy

Nejprve si připravíme korpus. V míse rozšleháme máslo s cukrem tak, aby se obě suroviny spojily. Poté postupně zašleháváme mouku. Nakonec přidáme žloutky a pomocí rukou vypracujeme hladké těsto. Formu na koláč vymažeme trochou másla a těsto do ní rovnoměrně rozprostřeme, aby bylo pokud možno všude stejně silné. Vložíme chladit na několik hodin do lednice. Mezitím si připravíme náplň. Jablka oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na menší plátěčky. Vložíme do hrnce, přisypeme cukr, koření a přilijeme rum. Necháme několik minut podusit, aby jablka změkla a spojila se se všemi přísadami. Stále mícháme, aby se nepřipálila. Jakmile jsou jablka měkká, pustí šťávu, cukr zkaramelizuje a vše se krásně spojí dohromady. V tu chvíli vyndáme badyán a přihodíme na menší kousky posekané ořechy, promícháme a necháme chvíli vychladnout. Připravíme si karamel. Cukr necháme v hrnci zkaramelizovat, smetanu zatím ohřejeme. Není nutné, aby vařila. Jakmile se z cukru stane karamel, sundáme z plotny a pomalu postupně přiléváme horkou smetanu a rychle mícháme. Reakce je zpočátku velmi bouřlivá. Hotovou směs poté přilijeme do připravených jablek a vše společně promícháme. Takto připravenou náplň vlijeme do vychlazeného korpusu a pečeme asi 35 minut na 180°C. Na ozdobu si můžeme vyšlehat bílky s cukrem. Jakmile je korpus už trochu zlatavý, koláč vyndáme, sněhem potřeme povrch a vložíme na pár minut zpět do trouby, aby i sníh zezlátnul. Dozdobíme ořechy a necháme vychladnout.