

Jablečný páj s drobenkou podle Apetitu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 8

4174 kalorií , **215 g** cukrů , **198 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-paj-s-drobenkou-podle-apetitu>

Příprava

Ingredience na těsto smícháme a jemně rukou vypracujeme hladké těsto. Zabalíme jej do potravinové fólie a dáme na hodinu odpočívat do lednice. Mezitím si oloupeme jablka a zbavíme je jadřinců. Nakrájíme na kostičky a vložíme do velké mísy. Přidáme zbylé těstoviny na náplň a pořádně zamícháme. Dortovou formu si vymažeme máslem. Těsto z lednice vyválíme a vyložíme s ním formu, i okraje. Přitiskneme ke dnu i okrajům. Náplň z jablek přesypeme do dortové formy. V další míse si jemně rukou smícháme máslo, cukr a mouku a vypracujeme prsty jemnou drobenku. Jablka ve formě posypeme hustě drobenkou a dáme do trouby, předehřáté na 180°C, péct na 55 minut. Poté necháme koláč asi 5 minut dojít a můžeme podávat.

Tip k receptu

Já použila klasickou drobenku, ale místo hladké mouky v drobence můžete použít ovesné vločky.

Ingredience

- Těsto: 190 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1 lžice cukru krupice
- špetka soli
- 2 lžice ledové vody
- Náplň: 1.3 kg jablek
- 100 g cukru krupice
- 100 g propláchnutých a okapaných rozinek
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 1/2 lžičky nového koření
- 1 špetka mletého muškátového oříšku
- 1 lžice citronové šťávy
- 2 lžice rozpuštěného másla
- Drobenka: 80 g másla
- 80 g třtinového cukru
- 90 g hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Moučník

