Jablečný koláč z oříškového těsta

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

3704 kalorií , **6 g** cukrů , **238 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/jablecny-kolac-z-oriskoveho-testa

Příprava

Oříšky nasypeme na suchou pánev a krátce je za stálého míchání opražíme, dáváme pozor, abychom je nepřipálili. Pánev vypneme, oříšky přesypeme do čisté utěrky a dobře je promneme, aby se zbavily slupek. Oloupané oříšky nastrouháme. Na vál prosijeme mouku, přidáme cukr, strouhané oříšky, vejce, změklé máslo a vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do folie a dáme na 1 hodinu chladit. Z těsta odkrojíme asi třetinu a odložíme ji stranou. Zbytek těsta vyválíme na placku a vložíme ji do koláčové formy tak, aby zakryla i boky formy. Na těsto rovnoměrně rozetřeme džem. Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubé slzy a rozprostřeme do formy. Posypeme je skořicovým cukrem a okořeníme špetkou muškátu. Z odloženého těsta utvoříme na koláči mřížku nebo ho vyválíme a vykrájíme ozdobné tvary, ktaré dáme napovrch koláče. Koláč pečeme asi 35 - 40 minut lehce dozlatova. Hotový necháme vychladnout a před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- 100 g lískových oříšků
- 300 g hladké mouky
- 80 g cukru moučka
- 1 vejce
- 200 g másla
- 3 lžíce džemu (brusinkového nebo malinového)
- 4 jablka
- 1/2 sáčku skořicového cukru
- špetka muškátového květu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník