

Jablkový mrežovník



ČAS PRÍPRAVY
100 min

NÁROČNOSŤ



ľahká

INGREDIENCIE

- 300 g hladkej múky
- 80 g práškového cukru + na osladenie jablák
- 1/2 balíčka kypriaceho prášku
- 190 g masla
- 1 vajce
- 1 PL mlieka
- 1 kg jablák
- šťava z 1 citróna
- 1-2 ČL škorice

POSTUP

1. V miske zmiešame múku, cukor a kypriaci prášok.
2. Pridáme zmäknuté maslo nakrájané na kocky a ručne zmiešame so suchými ingredienciami.
3. Pridáme vajce a trochu mlieka a ručne vypracujeme hladké cesto.
4. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a necháme v chladničke 1 hodinu.
5. Na pracovnej doske, ktorú si trochu pomôžeme, vyvalkáme polovicu cesta na veľkosť formy (ja som použila okrúhlu so zúbkovaným okrajom) a preniesieme do maslom vymastenej formy.
6. Cesto popicháme na dne vidličkou.
7. V mise zmiešame na hrubo nastrúhané jablká spolu s citrónovou šťavou, cukrom a škoricom.
8. Jablká „vyžmýkame“, aby koláč nebol príliš mokrý (šťavu môžeme vypíť) a jablká navrstvime rovnomerne na cesto vo forme.
9. Druhú polovicu cesta vyvalkáme a nakrájame na pásiky, z ktorých na povrchu koláča vytvoríme mriežku prípadne z neho môžeme povykrajsť napríklad srdiečka a poukladať ich na vrch koláča.
10. Koláč pečieme pri teplote 180°C do zlatista.
11. Vychladnutý koláč posypeme práškovým cukrom a podávame buď samotný alebo s vanilkovou zmrzlinou prípadne ochutenou kyslou smotanou.

