



Křehký koláč s jablky v karamelu

vegetariánský

Středně obtížné

90 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

8 jablek - na náplň
 125 g třtinového cukru - na náplň
 2 lžíce škrobu - na náplň
 šťáva z biocironu - na náplň
 skořice - na náplň
 250 g pšeničné mouky
 celozrnné jemně mleté - na těsto
 140 g studeného biomásla - na těsto
 2 lžíce třtinového cukru - na těsto
 4 lžíce ledové vody - na těsto
 špetka soli - na těsto
 75 g jemných ovesných vloček - na drobenku
 3 lžíce kokosového sirupu - na drobenku
 1 lžíce biomásla - na drobenku

Jak na to?

1. Jablka oloupejte a nakrájejte na plátky. Dejte je do mísy, zakápněte citronovou šťávou a promíchejte se skořicí a cukrem. Přesypete je do cedníku a nechte 45-60 minut vykapat. Šťávu z jablek svařte na sirup (5 minut vaření), zbylá jablka promíchejte se škrobem.
2. Do mísy dejte mouku, třtinový cukr, sůl a promíchejte, přidejte na kostky nakrájené máslo a spolu se suchou směsí ho zpracujte na drobenku. Přidejte 4 lžíce ledové vody a vypracujte soudržné těsto bez dlouhého hnětení. Zabalte do fólie a nechte odležet asi hodinu v lednici.
3. Vločky krátce nasucho opražte v rendlíku, přidejte máslo, kokosový sirup a promíchejte. Po zchladnutí směs rozmíchejte nadrobno.
4. Těsto vyválejte a přeneste do formy na koláč (24-26 cm) , okraje zarovnejte. Dovnitř naskládejte jablka a mírně stlačte, ať jsou na dně koláče rovnoměrně. Zalijte jablečným sirupem a zasypte vločkovou posypkou. Pečte v troubě na 180 °C asi 45 až 60 minut.