

Dobrota pro sv. Václava

1. místo – Světlana Witowská

Americký jablečný koláč

Ingredience:

350 g hladké mouky

225 g studeného másla

5 lžic ledové vody

1/2 lžičky soli

vejce na potření

cukr na posyp

Na jablekovou náplň:

8 jablek (nejlépe kyselější)

125 g cukru krupice

2 lžíce citronové šťávy

2 lžíce bramborového škrobu

1/2 lžíce mleté skořice

1 lžíce másla

Uvedený rozpis počítá s koláčovou formou o průměru 26 cm.

Postup: Jablka oloupejte a zbavte jádřince. Rozkrojte na polovinu a poté na čtyři čtvercové dílky. Jablka dejte do mísy. Zastříkněte citronovou šťávou, zasypte cukrem a skořicí. Dobře promíchejte a nechte odstát alespoň na hodinu, aby jablka pustila šťávu.

Do mísy dejte mouku se solí a promíchejte. Přidejte na kostičky nakrájené studené máslo. Máslo s moukou rozdrobte na drobenku. Poté přidejte studenou vodu a vypracujte soudržné těsto. Nehnět zbytečně dlouho – úplně stačí, když bude těsto držet pohromadě. Občasné kousíčky másla nebo praskliny nejsou na závalu.

Připravené těsto rozdělte na dva stejné díly. Zabalte do fólie a dejte vychladit do lednice (alespoň 45 minut).

Jablka dejte do cedníku a nechte chvíli vykapat. Všechnu šťávu dejte do rendlíku, přidejte lžíci másla a na mírném plameni svařte na hustý karamel. Sundejte ho pak z plamene a nechte mírně vychladnout. Poté dobře rozmíchejte a uchovejte zakrytý v teple. Zbylá jablka v míse promíchejte se škrobem.

Vychlazené těsto nechte chvíli odležet při pokojové teplotě. Jeden díl rozválejte na tenký plát, který je asi o 2 až 3 cm větší než koláčová forma. Druhý plát rozválejte stejně, ale ještě ho nožem nebo rádýlkem nakrájejte na tenké stuhy – budete jich potřebovat zhruba 12, na šířku by měly mít okolo 2,5 cm.

Připravený plát těsta opatrně namotejte na váleček a přeneste do koláčové formy. Těsto urovnejte a rovnoměrně rozprostřete. Okraje začistěte a kde těsto chybí, tak tam jej doplňte. Na dně těsto propíchněte vidličkou.

Přidejte jablka a zalijte je karamelem. Na povrchu jablek pak složte mřížku (5 x 5) z druhého plátu těsta.

Těsto na povrchu pak potřete rozšlehaným vejcem a posypte trochou cukru. Dejte do trouby rozehráté na 170 °C a pečte 60 minut. Těsto zhruba v polovině pečení zkontrolujte. Pokud by se na povrchu příliš rychle zabarvovalo, můžete jej zakrýt kouskem alobalu.

2. místo – Martin Mikuda

Hřejivý podzimní nanuk

Korpus:

- 3 vejce
- 1 hrnek cukru
- Špetka soli
- ½ hrnku oleje
- ½ hrnku mléka
- 1 prášek do pečiva
- 2 a ½ hrnku polohrubé mouky
- ½ hrnku pečené dýně (pyré bez slupky, pečeno bez oleje a soli)
- Skořice
- Citrónová kůra

Vyšleháme vejce do pěny, postupně přidáváme všechny ingredience (prášek do pečiva je nutno promíchat s moukou). Vznikne řídké těsto. Pečeme asi 40 minut na 180 °C, program horkovzduch. Případně potřeby zkusíme špejlí, zda je těsto dopečeno a necháme vychladnout.

Spojka:

- 1 střední, pečená dýně Hokkaido (část do korpusu)
- 3 jablka bez slupky
 - 2 jablka na pyré svařené se skořicí, badyánem a hřebíčkem
 - 1 nakrájet na kostičky a pokapat citrónovou šťávou
- 250 g mascarpone
- Karamel

Zdobení:

- Bílá čokoláda

- Kandované ovoce

Postup:

Zchladlý korpus rozdrolíme a smícháme s pečenou dýní, jablkovým pyré, mascarpone a špetkou skořice. Vytvoříme kompaktní hmotu (konzistence plastelíny). Nakonec přidáme nakrájené jablko a nasekaný karamel a lehce zapracujeme. Těsto namačkáme do forem, přidáme nanuková dřívka. Formy dáme minimálně na 30 minut do mrazáku, aby hmota ztuhla.

Nakonec nanuky obalíme v rozpuštěné čokoládě a dozdobíme. Já volil kandované ovoce, ale fantazii se meze nekladou.

3. místo – paní Slepíčková

Jablkový bezlepkový dort

Korpus:

- 4 vejce
- 2 hrnky jáhlové mouky
- 1 hrnek řepkového oleje
- ½ hrnku hnědého cukru
- 3 hrnky strouhaných jablek
- jablečná marmeláda

Uvedený rozpis počítá s koláčovou formou o průměru 15 cm. Všechny uvedené suroviny promícháme. Připravené těsto nalijeme do formy. Dejte do trouby rozeřáté na 180 °C a pečte do zhnědnutí. Po vychladnutí plňte krémem.

Krém:

- půl kostky změkklého másla
- moučkový cukr dle chuti
- bezlepkový pudink
- ¼ litru bezlaktózového mléka

Bezlepkový pudink uvaříme dle návodu **v ¼ litru mléka**. Mícháme do vychladnutí. Hustý pudink smícháme se směsí rozetřeného másla a cukru.

Upečený korpus rozkrojíme, potřeme jablečnou marmeládou a částí pudinkového krému. Zbylým krémem zdobíme vršek dortu.