



OBRÁCENÝ LISTOVÝ KOLÁČ S JABLKY



Ingredience:

- 4 až 5 jablek ■ 1/2 citronu ■ 30 g másla ■ 70 g pískového cukru ■ 1 lžičku skořice
- 30 g rozinek ■ 30 g jader vlašských ořechů ■ 200 g listového těsta

Postup:

Jablka oloupejte a rozkrájejte na osminky. Pokapejte je citrónovou šťávou. Dortovou formu vyložte pečicím papírem, dno vytřete silně máslem, posypte větší částí cukru a pokryjte připravenými jablečky. Posypte skořicí, rozinkami, nasekanými ořechy a zbytkem cukru. Zakryjte rozváleným listovým těstem, vložte do vyhřáté trouby a pečte asi 30 až 35 minut. Upečený koláč nechte vychladnout, překlotejte na mísu, sloupněte papír a podávejte.

KŘEHKÝ ZÁVIN POD VODOU



Ingredience:

Na těsto :

40 dkg hladké mouky, 30 dkg hery, špetka soli, 2 dkg droždí, 1 pol.lžice mlet.cukru, 6 pol.lžic mléka, 1 pol.lžice rumu.

Na náplň: jablka, ml.cukr, vanilkový cukr, skořice, rozinky.

Na posypání těsta : Koka sušenky a ořechy.

Postup:

Vypracujeme těsto a dáme do studené vody na hodinku kynout. Těsto vyplave na povrch, když je nakynuté.

Rozdělíme na dva díly a vyválíme plát na tenko, posypeme nastrohanými koka sušenkami a ořechy.

Nastroháme jablka posypeme cukrem a vanilkovým cukrem, skořicí a přidáme rozinky.

Smotáme do závinu, dáme na plech spojem dolů, nemusíme vymazávat.

Upečeme do růžova. Závin je křehký a moc dobrý.

TAŽENÝ JABLEČNÝ ZÁVIN



Na těsto:

300 g hladké mouky, 1 vejce, 1 lžíce oleje, 1 lžička rumu, špetka soli, vlažná voda dle potřeby, 2 lžíce smetany na potřeni, moučkový cukr na posypání

Na náplň:

1,2 kg jablek, 150 g cukru, 100 g másla, hrst strouhanky, 2 lžíce rozinek, 2 lžíce drcených jader vlašských ořechů, skořice

Postup:

1. Do proseť mouky přidáme olej, vejce, špetku soli, rum a trochu teplé vody a zaděláme na hladké středně tuhé těsto, které dobře prohněteme, až se nelepí na ruce. Pak jej potřeme olejem, přiklopíme přehřátým kastrolkem a necháme 30 minut odležet.
2. Potom je rozdělíme na dva díly, každý díl rozválíme na tenký plát, přeneseme na utěrku posypanou moukou a hřbety rukou jej rovnoměrně vytáhneme dotenka. Silnější okraje odkrojíme a těsto necháme asi 5 minut zaschnout.
3. Pak je pokropíme částí rozehřátého másla, posypeme strouhankou, na plátky nakrájenými oloupanými jablky, přidáme rozinky a nasekané ořechy, posypeme skořicí, podle potřeby osladíme a těsto s pomocí utěrky podélně zavineme. Okraje zahrneme dospodu, závin přeneseme na vymaštěný plech a potřeme zbylým máslem. Stejně připravíme i druhý závin.
4. Závin pečeme v předem vyhřáté troubě dozlatova. Ke konci pečení je můžeme ještě potřít smetanou, dostanou lepší barvu. Před podáváním je nakrájíme a pocukrujeme. Příprava taženého závinu vyžaduje dost zkušeností a šikovnosti a zejména v začátcích i nemalou dávku trpělivosti.

JABLKOVÝ ZÁVIN



Na těsto:

4 vejce, 2 lžíce cukru, 40 g mandlí, 1 lžička skořice, 4 lžíce hladké mouky,
1 sáček kypřicího prášku do pečiva,

Na náplň:

500 g jablek, 100 g cukru, 200 ml smetany ke šlehání , 2 lžíce citrónové šťávy,skořice

Postup:

1. Ze 4 bílků ušleháme sníh, přidáme cukr a vyšleháme do hustého sněhu. Pak opatrně vmícháme žloutky, nastrouhané mandle, skořici, kukuřičnou mouku a kypřicí prášek.
2. Těsto nalijeme ve stejnoměrné vrstvě na plech vyložený pečícím papírem a zvolna asi 10 minut pečeme, až je povrch těsta pevný. Pak necháme vychladnout.
3. Oloupaná jablka mezitím nastrouháme nahrubo, zakapeme citrónovou šťávou, přidáme lžičku skořice, cukr a smetanu a promícháme. Směs nanese na těsto a zavineme. Povrch posypeme cukrem a skořicí.

PIVNÍ JABLKOVÝ ZÁVIN



Ingredience:

400 g jablek, 300 g hladké mouky, 125 g ztuženého tuku (½ kostky), 16 lžic piva, 6 lžic cukru, 1 lžička skořice, 4 lžíce lískových oříšků, 4 lžíce rozinek, 4 lžíce másla

Postup:

1. Do mouky nahrubo nastroháme tuk a přidáme pivo. Těsto zpracujeme na vále do hladkého těsta a necháme asi 20 minut odležet přiklopené hodně předehřátým kastrůlkem. Těsto pod kastrůlkem zvláční a spojí se.
2. Hotové těsto rozdělíme na poloviny a z každé části rozválíme co největší a nejtenčí plát, poklademe najemno nakrájenými oloupanými jablky, posypeme sekanými oříšky, rozinkami, cukrem a skořicí.
3. Pak závinů zavineme, přeneseme na plech a potřeme rozehřátým máslem. Pečeme ve vyhřáté troubě, až zružoví.

ZÁVINY Z DOMÁCÍHO „LISTOVÉHO TĚSTA“



Listový závin s mákem a jablky na řezu.

Suroviny:

400 g hladké mouky, 250 g 100% tuku např. Omega, 1 vejce, 12 lžic vody, 2 lžice octa. Pak budeme potřebovat na posypání těsta buď opraženou strouhanku, nebo strouhané perníčky, nebo mletý mák - dle volby, jablka, cukr, mletou skořici, rozinky, vlašské ořechy. Nebo tvaroh, cukr, vanilkový cukr, vejce, rozinky.

Jiný, ale podobný recept na těsto:

300 g hladké mouky, 250 g 100% tuku např. Omega, 1 žloutek, 2 dl vody s trochou octa. Postup přípravy je stejný, vše rychle zpracujeme, moc nehněteme, aby těsto " lítkovalo".

Postup:

Ztuhlý tuk na větším struhadle nastrouháme do proseté mouky, přidáme vše ostatní a opravdu rychle zpracujeme těsto, které dáme zabalené v mikroténu na pár hodin do chladničky, nebo i do druhého dne.

Pak rozdělíme na 3 díly, vyvalíme obdélník, posypeme po celé ploše buď s troškou másla osmahnutou strouhankou, nebo strouhanými perníčky, nebo mletým mákem.

Na tento základ rozprostřeme nastrouhané jablka, poprášíme cukrem, skořicí, dáme namočené rozinky a nahrubo nasekané vlašské ořechy. Můžeme pokapat vlahým máslem, a i pak při svinování potírat.

Svineme do závinu, konce přimáčkneme, nebo podložíme a vložíme na plech. Můžeme použít i tvarohovou nádivku, kdy tvaroh v kostce smícháme s vejcem, cukrem, vanilkovým cukrem, citrón. kůrou, rozinkami a pokud potřebujeme trochu zahustit, tak buď troškou dětské krupičky, nebo pudinkem bez vaření. Taktéž svineme do závinu. Vložíme do více vyhřáté trouby a pak už volněji dopečeme. S těstem se moc dobře pracuje. Po vychladnutí pocukrujeme cukrem s vanilkou.

CELOZRNNÝ PERNÍK S JABLKY



Ingredience:

500 g nahrubo strouhaných jablek, 200 g pšeničné celozrnné mouky, 150 g pšeničné polohrubé mouky, 100 g sójové hladké mouky, 50 g pšeničných klíčků, 250 ml sójového mléka, 200 ml oleje, 2 vejce, 4 lžice nasekaných jader vlašských ořechů, 1 lžice kakaa, 2 lžice cukru, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, sůl olej a strouhanka na formu

Postup:

1. Všechny druhy mouky promícháme, přidáme klíčky, kypřicí prášek, rozšlehaná vejce a olej a sójovým mlékem zaděláme na řídkší těsto.
2. Přidáme cukr, kakao, špetku soli, ořechy a jablka. Promícháme, přelijeme do pekáčku a v mírně vyhřáté troubě upečeme.

JABLEČNÉ ŘEZY S KRÉMEM

Těsto:

4 vejce, 80 g cukru, 1 vanilkový cukr, 6 lžic teplé vody, 200 g polohrubé mouky, 2 lžičky prášku do pečiva

Jablečná náplň:

1 kg jablek, 1 lžice vanilkového cukru, 1 lžice skořicového cukru

Krém:

0,75 l mléka, 3 sáčky vanilkového pudinku, 100 g cukru, 2 zakysané smetany (400 g) 1 šlehačka (250 ml), 1 želatinový ztužovač zastudena (dr. Oetker), skořicový cukr, Granko nebo strouhaná čokoláda

Postup:

Hluboký plech vyložíme alobalem, na alobal rovnoměrně nasypeme lžici vanilkového a skořicového cukru.

Na cukrovou vrstvičku rozvrstvíme strouhaná jablka a mírně je přitiskneme.

Žloutky ušleháme s cukrem do pěny, přidáme vyšlehaný sníh z bílků a střídavě lehce vmícháme vodu a mouku smíchanou s práškem do pečiva.

Těsto rozetřeme na jablečnou vrstvu (zdá se, že je těsta málo, ale po upečení je ho akorát) a při teplotě 200 st upečeme do zlatova.

Po vyndání z trouby necháme malou chvilku v klidu a po chvíli převrátíme tak, aby jablka byla nahoře a opatrně odstraníme alobal.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme pudink. (Pozor- je VELMI hustý, musí se pečlivě míchat, aby se nepřipaloval!)

Za průběžného míchání ho necháme zchladnout a do ještě vlažného elektrickým šlehačem zašleháme zakysané smetany, šlehačku a ztužovač, připravený podle návodu.

Dobře vyšlehaný jemný krém natřeme na jablečnou vrstvu. Povrch moučnicku lehce posypeme skořicovým cukrem a Grankem nebo strouhanou čokoládou a dáme do chladu odležet.

JABLKOVÝ KOLÁČ S TVAROHOVOU POLEVOU



Na těsto:

$\frac{3}{4}$ šálku polohrubé mouky, $\frac{1}{2}$ šálku mléka, 1 vejce, 1 pudinkový prášek s vanilkovou příchutí, 1 lžička kypřicího prášku do pečiva, 3 lžice másla, sůl
tuk na vymaštění

Na náplň:

3 jablka, $\frac{1}{4}$ šálku cukru, šťáva z $\frac{1}{2}$ citronu, $\frac{1}{2}$ lžičky mleté skořice, $\frac{1}{2}$ lžičky škrobové moučky
Na polevu:

225 g krémového sýra žervé, $\frac{1}{4}$ šálku cukru, 3 lžice mléka

Postup:

Všechny suroviny na těsto vložíme do mísy a ponorným mixérem mixujeme asi 2 minuty. Pak těsto vlijeme do vymaštěné kulaté formy s vyšším okrajem, poklademe jablečnou náplní, kterou připravíme tak, že oloupaná jablka rozčtvrtíme, zbavíme jádřinců, nakrájíme na tenké plátky, pokapeme citrónovou šťávou a smícháme s cukrem, skořicí a škrobovou moučkou, a na ni rovnoměrně rozetřeme polevu (Všechny přísady na polevu mixujeme asi 2 minuty v mixéru do hladké polevy.) tak, aby zůstal asi 2 cm široký volný okraj. Připravený koláč pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 35–40 minut.

JABLEČNÝ KOLÁČ SE SNĚHEM



Suroviny na dortovou formu o průměru 22 cm:

250 g polohrubé mouky, 120 g másla, 60 g krupicového cukru, 2 vařené žloutky, na špičku nože soli, 3 lžičky rumu, 4 jablka, 3 bílky, 180 g krupicového cukru, mletá skořice

Postup:

V mouce rozmíchejte cukr, rozdrobte změkklé máslo, přidejte sůl, rozmělněné žloutky a rum. Vypracujte těsto a třemi čtvrtinami těsta vyložte otviroací dortovou formu předem vymazanou máslem a vysypanou hrubou moukou. Těsto vmáčkněte na dno a lehce do stran, do výšky asi centimetr.

Jablka oloupejte a nastrohejte nebo nasekejte na menší kousky, rozložte je na těsto a nahoru rozdrobte zbytek těsta. Dejte péct při 200 stupních Celsia do předehřáté trouby asi na 35 minut. Poté vyjměte z trouby a poprašte skořicí dle libosti.

Mezitím vyšlehejte sníh z bílků, přidejte cukr a znovu vyšlehejte, až se cukr rozpustí. Tento sníh rozetřete navrch koláče po 35 minutách pečení a dejte ještě dopéct. Koláč je hotový, jakmile povrch sněhu začne zlátnout.