

Přikrytý jablečný dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu jablečné náplně nakrájená jablka podusíme za stálého míchání s rozinkami, polovinou cukru a skořicovým cukrem. Necháme trochu vychladnout a pak přidáme rum a zbylý cukr.
- 2 Na přípravu těsta smícháme mouku s kypřicím práškem. Přidáme cukr, vanilínový cukr, sůl, vejce, bílek a máslo a promícháme elektrickým ručním šlehačem nejprve krátce na nejnižším stupni, pak na nejvyšším stupni do hladkého těsta. Pokud těsto lepí, dáme ho na chvíli do lednice. Přesně polovinu těsta dáme na dno vymaštěné a moukou vysypané dortové formy a několikrát propícháme vidličkou. Zbylé těsto dáme přikryté do lednice. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 15 - 20 minut

- 3 Necháme zcela vychladnout!

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na náplň:

1 kg jablek očištěných a nakrájených
50 g rozinky
80 g cukr
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná KL rum

Na těsto:

300 g mouka polohrubá
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
1 ks vejce
1 ks bílek
150 g máslo

Na potření:

1 ks žloutek
1 zarovnaná PL mléko polotučné



- 4 Ze 2/3 zbylého těsta uděláme váleček, který položíme po obvodu dortové formy a prsty dobře přimáčkneme k okraji (vysoký alespoň 3 cm). Do takto připravené formy dáme jablečnou náplň. Zbytek těsta vyválíme na placku, kterou přikryjeme dort. Horní placku potřeme žlutkem smíchaným s mlékem a několikrát ji propíchneme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 - 30 minut

