

Tradičný anglický jablkový koláč s domácim vaječným krémom

Anglicko mám veľmi rád a vždy, keď sa ocitnem v Londýne, musím ochutnať niektoré z typických jedál. Mojou srdcovkou je obyčajné fish & chips, ktoré je však pripravené z čerstvých rýb. V kombinácii s prostredím, architektúrou a sychravým počasím má pre mňa neopísateľné čaro. Práve po takej jesennej prechádzke v hmle a vlhku padne dobre niečo hrejivé. A preto vám ponúkam recept na snáď najtypickejší anglický jablkový koláč. Jedzte ho ešte teplý, určite vám zlepší náladu!

8 porcií

cesto

350 g hladkej múky

200 g masla

50 g cukru

2 vajcia

kôra z 1 citróna

trochu mlieka

plnka

10 jabĺk

3 PL práškového cukru

1/2 balenia škoricového cukru

hrst sušených hrozienok

kôra z 1 pomaranča

kôra z 1 citróna

šťava z pol citróna

50 cl rumu

omáčka

250 ml mlieka

250 ml smotany na šľahanie

2 zarovnané PL polohrubej múky

40 g cukru

4 žĺtka

1/2 ČL vanilkového extraktu

Najprv si zamiesime cesto. Cukor vymiešame s mäkkým maslom, pridáme jedno celé vajce a žĺtok z druhého vajca. Bielko si zatiaľ odložíme. Nastrúhame citrónovú kôru a šplechneme trochu mlieka. Všetko premiešame a začneme postupne pridávať múku. Cesto najlepšie vypracujete rukami. Z cesta vyformujeme guľu a dáme do chladničky aspoň na 30 minút odpočinúť.

Zatiaľ si pripravíme plnku. Jablká ošúpeme, vyberieme stred a nakrájame na asi polcentimetrovépol centimetrové plátky. Nezáleží na tvare. Nakrájané jablká vložíme do hrnca, pridáme ostatné suroviny a na strednom plameni za občasného miešania podusíme asi 5 minút. Odstavíme a necháme vychladnúť.

Cesto vyberieme z chladničky a rozdelíme približne v polovici. Väčšia časť pôjde na spodok koláčovej formy. Vyvaľkáme ju do kruhového tvaru tak, aby bolo cesto oniečo väčšie ako je priemer formy. Vyvaľkané cesto prenesieme na valčeku do formy a dobre pritlačíme k okrajom. Cesto by malo z formy mierne prevísať. Do formy vložíme jablkovú plnku. Dávame pozor, aby sme do formy nenaliali veľa šťavy, ktoré jablká pustili. Zo zvyšného cesta vyvaľkáme ďalší kruh, ktorým prikryjeme plnku. Vrchná časť cesta by tiež mala prekryvať okraje. Tieto dve vrstvy cesta pritlačíme vidličkou a spojíme po celom obvode. Na vrchu koláča spravíme niekoľko zárezov, potrieme bielkom a dáme piecť na 45 minút do rúry vyhriatej na 180 °C.

Pokým sa koláč pečie, pripravíme si vaječný krém. V hrnci zmiešame smotanu s mliekom. Pridáme vanilkový extrakt (alebo vanilkový lusk) a necháme zohriať tesne pod bod varu. V miske vymiešame šľahačom žĺtka s cukrom a múkou. Zohriatu mliečnu zmes postupne pridávame do misky so žĺtkami a neustále

šľaháme. Potom všetko prelejeme naspäť do hrnca, postavíme na sporák a za stáleho miešania privedieme k varu. Krém zhustne.

Koláč podávame spolu s krémom ešte teplý.

