

# Přikrytý jablečný dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: aaaa

## Suroviny

Jablečná náplň:

1 kg očištěných, pokrájených jablek

50 g rozinek

80 g cukru

1 bal Skořicového cukru Dr.Oetker

1 KL rumu

Těsto:

300 g polohrubé mouky

2 KL Kypřicího pr. do pečiva Dr.Oetker

100 g moučkového cukru

1 bal Vanilinového cukru Dr.Oetker

špetka soli

1 vejce (vel. M)

1 bílek

150 g másla nebo Hery

Na potřetí:

1 žloutek

1 PL mléka

## Postup

1. Jablečná náplň: Jablka omyjeme, oloupeme, rozčtvrtíme, vyjmeme jádřinec a nakrájíme na malé kousky. Jablka podusíme za stálého míchání s rozinkami, polovinou cukru a skořicovým cukrem. Necháme trochu vychladnout a pak přidáme rum a zbylý cukr.

2. Těsto: Mouku smícháme v míse s kypřicím práškem. Přidáme zbylé suroviny a vše proděláme elektrickým mixérem (hnětací metly) nejprve krátce na nejnižším stupni, pak na nejvyšším stupni, dokud nevznikne hladké těsto. Pokud těsto lepí, dáme ho na chvíli do lednice. Přesně polovinu těsta vypracujeme na dno vymaštěné a moukou vysypané dortové formy (prům. 26 cm) a vícekrát propícháme vidličkou. Zbylé těsto dáme přikryté do lednice.

Připravené dno dortu dáme péct:

Horní a spodní ohřev: cca 200°C (předehřátá trouba)

Horký vzduch: cca 180°C (předehřátá trouba)

Plyn: cca stup. 3-4 (předehřátá trouba)

Doba pečení: 15-20 min

Necháme zcela vychladnout!

3. Ze 2/3 zbylého těsta uděláme váleček, který položíme po obvodu dortové formy a prsty vymačkáme okraj dortu vysoký alespoň 3 cm (dobře přimačkáme). Do takto připravené formy dáme jablečnou náplň. Zbytek těsta vyválíme na placku, kterou přikryjeme dort (dáme jako pokličku). Horní placku potřeme žloutkem smíchaným s mlékem a několikrát ji propíchneme vidličkou. Dáme znovu péct po dobu 20-30 minut.