



Jablíčkový dort se zakysanou smetanou

Piškotové těsto:

- 3 vejce, velikost "M"
- 120 g cukru krupice
- 50 g oleje
- 60 g vody
- 120 g hladké mouky
- 6 g (2 lžičky) prášku do pečiva

Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, pak pozvolna zašlehejte olej. Vmíchejte vodu a následně prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Z bílku ušlehejte sníh a po částech opatrně vmíchejte do těsta.

Kulatou formu o průměru 26 cm vyložte papírem na pečení (nebo použijte [odlučovací olej](#)) a těsto do ni nalijte.

Jablíčkový krém:

- 400 ml plnotučného mléka
- 30 g kukuřičného škrobu
- 3 lžice [horké čokolády Whittard s příchutí jablečného štrúdlu](#)

V troše mléka rozmíchejte škrob, zbytek mléka zahřejte v rendlíku. Vmíchejte rozpuštěný škrob a za stálého míchání přiveďte k varu, zhruba 1-2 minuty provařte. Stáhněte ze sporáku, přidejte [horkou čokoládu](#) a promíchejte. Ihned nalijte cik cak na syrové těsto ve formě.

Koláč pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 30 minut. Špejlí si ověřte propečenost.

Smetanová vrstva:

- 500-600 g zakysané smetany 16-18%
- cukr krupice dle chuti (lze i vynechat)
- skořice

Zakysanou smetanu promíchejte a dle chuti oslaďte. Rovnoměrně rozetřete na teplou buchtu (ve formě) a dejte do lednice vychladit.

Vychlazenou buchtu odřízněte od formy a opatrně vyjměte. Vršek posypte rovnoměrně skořicí, můžete ozdobit sušenými jablíčky.