

Doba přípravy > 15 minut | Doba pečení > 45 minut | Pro > 4-6 osob

Hraběňčiny řezy

Ochutnala jsem desítky jablečných koláčů a musím říct, že hraběňčiny řezy byly a jsou mým nejoblíbenějším. Asi to bude křehkostí těsta a také díky geniálnímu nápadu nastrouhat čtvrtinu těsta na povrch. Jediná změna oproti původnímu receptu spočívá ve vynechání vrstvy vyšlehaných bílků. Je mi docela jasné, že naše babičky byly dobré hospodyňky a bílek nepoužitý v základním těstě se musel přece jenom někde upotřebit. Problém „co s bílky“ jsem vyřešila následujícím způsobem: do bílku přidám trochu mandlí a cukru a zároveň s jablečným koláčem vyrábím mandlové pusinky. Recept najdete na straně 232.

Budete potřebovat

TĚSTO

400 g polohrubé mouky
200 g másla
150 g moučkového cukru
4 žloutky
1 prášek do pečiva
špetku soli

NÁPLŇ

4 velká jablka
150 g cukru
2 velké hrsti nahrubo
nasekaných ořechů
1 hrst hrozinek
1 lžičku mleté skořice

Postup přípravy

- 1 Předehřejte troubu na 180 °C. Plech o rozměrech 27 x 34 cm vymažte máslem a vysypte moukou. Můžete také použít papír na pečení – namočte jej vodou, řádně zmačkejte a vyložte jím formu.
- 2 **TĚSTO** > Oddělte bílky od žloutků. Ve velké míse smíchejte mouku s práškem do pečiva, cukrem a špetkou soli. Přidejte na kousky nakrájené máslo a konečky prstů vytvořte drobenku. Vmíchejte žloutky a rychle vypracujte těsto. Rozdělte jej v poměru ¼ a ¾ obalte potravinářskou fólií. Aby se vám těsto lépe strouhalo, dejte čtvrtinový díl ztuhnout asi na půl hodiny do mrazničky. Zbytek dejte do lednice.
- 3 **NÁPLŇ** > Mezitím nastrouhejte nahrubo jablka, přidejte cukr, hrozinky a skořici.
- 4 Vyndejte těsto z ledničky a mrazničky. Větší díl těsta vyválejte na plát o trochu větší, než je velikost vašeho plechu. Pokud se těsto trhá, můžete jej namačkat přímo do plechu. Těsto pokryjte nastrouhanými jablky a posypte nahrubo nasekanými ořechy. Na jablka nastrouhejte zbylé těsto. Pečte ve vyhřáté troubě 45 minut.
- 5 Hraběňčiny řezy můžete podávat ještě vlažné.

++ Pokud neradi loupete jablka, rozkrojte je na čtvrtinky, odstraňte jadřinec a na hrubém struhadle strouhejte dužinu, až vám v ruce zůstane jen slupka.

