# Podzim ve znamení jablek

Praha – **Pomalu nám končí léto a začíná podzim, období sklizně ovoce, které se urodilo na stromech v zahradách. Mezi takové ovoce patří právě jablka, která jsou neuvěřitelně výživná a zdraví prospěšná. Jsou skvělá k okamžité konzumaci, ale i do různých receptů. Pokud nevíte, jak s větším množstvím naložit, přinášíme vám recept na lahodný jablečný dort.**

**Na formě záleží**

Pečení je věda i umění zároveň. Nezáleží ale jen na kvalitních ingrediencích, ale i materiálu pečících forem, které užíváte. Praktickým pomocníkem do vaší kuchyně může být pečící [**forma na dort**](https://www.lamart.cz/forma-na-dort/lt3074) **Base LT3074** od značky Lamart, vyrobena z velmi odolné uhlíkové oceli, vhodné pro styk s potravinami. Díky odolnosti vůči vysokým teplotním rozdílům od -60°C až do 230°C se nemusíte bát jejího poničení. Nepřilnavý povrch zajistí snadné a rychlé odlepení těsta od povrchu, a tak se nemusíte bát nevzhledného výsledku. Formu lze mýt i v myčce na nádobí.

*Forma na dort Lamart BASE LT3074, doporučená cena 259 Kč*

**Stolujte ve stylu**

Jak lépe podtrhnout dokonalost výtečného pokrmu, než elegantním servírováním. [Porcelánová jídelní sada](https://www.lamart.cz/sada-taliru/lt9001) Dine LT9001 od značky Lamart je vhodná pro každodenní užití a najde si místo v každé domácnosti. Obsahuje 2x mělký, 2x hluboký a 2x dezertní talíř.

*Sada jídelních talířů Lamart DINE LT9001, doporučená cena 389 Kč*

**Jablečný dort s třeným tvarohem pečený v lineckém těstě**

*Ingredience:*

|  |  |
| --- | --- |
| Hladká mouka | 250 g |
| Cukr krupice do těsta | 120 g |
| Cukr krupice do tvarohu | 2 lžíce |
| Vejce | 1 ks |
| Máslo | 130 g |
| Žloutek | 1 ks |
| Jablka velká | 4 ks |
| Plnotučný tvaroh | 250 g |
| Smetana 31% | 150 ml |
| Moučkový cukr do jablek | 2 lžíce |
| Skořice | 1 lžička |
| Citrónová šťáva | z 1 ks |
| Rozinky | 2 lžíce |
| Rum | 500 ml |

*Postup:*

Změklé máslo nakrájíme na menší kostky, které dáme do mísy s moukou. Přidáme jedno vejce, žloutek a cukr. uhněteme těsto, které dáme do potravinářské folie a necháme 60 minut v chladu odpočinout.

Jablka omyjeme, osušíme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na větší kousky. Dáme do mísy, přidáme skořici, moučkový cukr, citrónovou šťávu a zlehka promícháme.

Tvaroh dáme do mísy, přisypeme rozinky, najemno nastrouhanou kůru z důkladně omytého citrónu, smetanu, rum, cukr (dle chuti) a spojíme v jednolitou hmotu.

Vyndáme si těsto, a kousek si oddělíme, aby nám zbylo na vrchní poklop. Do předem vymazané a vysypané formy Lamart BASSE LT3074 rozprostřeme těsto a to i přes okraj formy. Nalijeme tvaroh, na který položíme ochucená jablíčka a vše přiklopíme zbylým vyvaleným těstem. Spoje opatrně palci a ukazováčky spojíme, slepíme.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C přibližně 40 minut. Délka pečení je závislá dle výkonu Vaši trouby.

Po upečení jablečný koláč zchladíme, posypeme moučkovým cukrem a servírujeme na dezertních talířích Lamart DINE LT9001.

Dobrou chuť!

O značce Lamart
Pro přípravu kvalitního jídla a nápojů nestačí použít jen vynikající suroviny, ale důležité jsou i spotřebiče a nádobí, na kterých se potraviny připravují. Značka Lamart nabízí domácnostem i profesionálním kuchařům perfektní vybavení pro přípravu jídla v několika řadách, podle možností jejich rozpočtů, tak aby kvalitní vybavení bylo dostupné co nejširší skupině milovníků dobrého jídla.

Řada kuchyňského nádobí Lamart by Piere Lamart byla inspirována zkušenostmi a hravým přístupem k vaření tohoto jedinečného francouzského kuchařského profesionála, který byl v minulosti srdcem a duší malé rodinné brasserie v úrodné oblasti Bretagne, na pobřeží Atlantského oceánu.