**Francúzsky jablkový koláč od Naďky**

Množstvo:

šťava z 1 citrónu  
150g hladkej múky + 2 PL na krustu  
200g kryštálového cukru + 2 PL na krustu  
2 ČL prášku do pečiva  
3/4 ČL soli  
1 vajíčko  
2 žĺtky  
240g mlieka  
125g masla + na vymazanie formy  
1 ČL vanilkového extraktu   
1 PL rumu  
30g mandľových plátkov  
práškový cukor na posypanie

**Postup**

Jablká ošúpte a nakrájajte na tenké plátky. Aby nezhnedli, pokvapkajte ich šťavou   
z citróna a premiešajte.  
Tortovú formu vymažte maslom a dajte bokom.  
Vo väčšej misky zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva a soľ.  
Do mlieka pridajte vajíčko, rozpustené maslo, dobre premiešajte a po častiach, za stáleho miešania prilejte k sypkým surovinám.  
Do cesta pridajte ešte vanilku a rum.  
Z cesta odoberte približne 250 ml cesta a pridajte doň obe žĺtky, 2 PL múky a dobre premiešajte.  
Do zvyšného cesta pridajte jablká a opatrne premiešajte.   
Do formy vylejte najprv cesto s jablkami a pomocou varešky alebo rúk ich utlačte tak, aby povrch zostal v jednej rovine a jablká sa ponorili.  
Na vrch vylejte druhé cesto tak aby pokrylo celý povrch koláča, posypte 2 PL cukru a plátkami mandlí.  
Pečte v rúre vyhriatej na 165 stupňov približne 1 hodinu. Odporúčam program horkovzduch, a nie horný a dolný ohrev. Pri tom druhom sa môže stať, že bude koláč v strede nedopečený.  
Koláč po upečení nechajte úplne vychladnúť, musí si trochu sadnúť a stuhnúť. Podávajte ho posypaný práškovým cukrom.  
Cesto je veľmi riedke, tak pre istotu spodok formy zabaľte na tesno do alobalu, prípadne použite keramickú formu s vyšším okrajom.

Dobrú chuť 😊