**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 