

Jablečný quiche

na těsto:

125 g másla

220 g hladké mouky

1/2 lžičky soli

1 menší vejce

asi 4 polévkové lžíce studené vody

luštěniny nebo těžítka na zatížení těsta při pečení

mouka na podsypání

na krém:

1 měkký vaničkový tvaroh

3 polévkové lžíce (hnědé) moučkového cukru

1 polévková lžíce rumu

1 lžička škrobu

trochu mleté vanilky nebo aroma

(trochu rozinek namočených v rumu)

na náplň a posyp:

cca 4 větší omytá a jádřinců zbavená jablka nakrájená na tenké plátky

lupínky z oloupaných mandlí

mletá skořice

Z mouky, soli a vychlazeného másla pokrájeného na kousky uděláme nejdříve něco jako drobenku, pak přidáme vejce a nejdříve 2 PL hodně studené vody. Zpracujeme ručně nebo v robotu, pokud by konzistence nevyhovovala, doladíme trochou vody nebo naopak mouky. Těsto zabalíme do potravinářské fólie, dáme proležet a ztuhnout do chladničky.

Mezitím si rozmícháme krém z tvarohu a necháme uležet. Očistíme si jablka. Na orestované cibulce podusíme špenát, jak jsme zvyklí. Snažíme se nechat odpařit nadbytečnou tekutinu nebo ji slijeme. Podušený špenát necháme mírně vychladnout, poté vmícháme smetanu a strouhaný sýr.

Těsto rozválíme na pomoučené podložce na hodně tenkou placku, přeneseme do koláčové formy, vytvarujeme i do stran. Na několika místech propícháme vidličkou, překryjeme pečícím papírem a zasypeme vrstvou luštěnin, aby se nám těsto nezvlnilo. Pečeme nejdříve 200 °C asi 10 minut, pak ještě 5 minut bez papíru a luštěnin. Mezitím si nakrájíme jablka na asi 2 mm plátky.

Předpečené těsto potřeme lehce tvarohovým krémem, poklademe plátky jablek podle fantazie (ne naplocho, ale spíše se snažíme skládat jablka do výšky (jako třeba okvětní lístky u růží). Vratíme zpět do trouby a pečeme dalších 10 až 20 minut do zezlátnutí povrchu.

Podáváme teplé či studené...