

## Obrácený koláč

---

na těsto:

50 ml teplé vody  
35 ml oleje  
150 g hladké mouky  
1 polévková lžíce cukru moučka  
špetka soli

na náplň:

6 jablek  
50 ml oleje  
75 ml (hnědého) cukru  
50 ml bílého vína nebo jablečného džusu a polévková lžíce rumu  
1 lžička dýňového koření nebo jiné oblíbené směsi na pečení  
1 lžička skořice

kokosový olej na vymazání formy a cca 50 g mandlových plátek nebo mandlové moučky na vysypání

Nejdříve si připravíme těsto smícháním všech surovin a řádným propracováním. Těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme odležet.

Jablka rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců a pokrájíme na asi půlcentimetrové plátky. Na nepřilnavé pánvi rozpustíme olej s cukrem (pozor při použití hnědého, barva mate a může se připálit), vložíme jablka a promícháme. Vlijeme víno, přidáme koření a zvolna provařujeme za stálého míchání 15 minut.

Koláčovou formu vymažeme kokosovým olejem, vysypeme mandlovými plátky. Na to navrstvíme podušená jablka a uhladíme povrch. Snažíme se po obvodu formy ponechat malou mezeru. Těsto roztáhneme prsty do kruhu o něco větší než je forma a položíme na jablka. Přesahující těsto zasuneme po stranách mezi náplň a okraj formy. Vidličkou těsto na několika místech propíchneme.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C na spodní a horní ohřev asi 30 minut do lehkého zhnědnutí těsta. Po upečení necháme aspoň 10 minut odpočinout, obkroužíme okraje tupým nožem, zaklopíme dostatečně velkým talířem nebo jinou podložkou a překlopíme neboli OBRÁTÍME. Odtud ten název.

Tip: Místo jablek lze použít i hrušky a místo domácího těsta kupované listové.