

Jablečno-karamelová náplň s vlašskými ořechy



Šťavnatá náplň z jablek do dortů, která jim dodá na zajímavosti a svěžesti. Náplň je výborná do koláčů, taštiček, dortových vrstev nebo jen tak na lívance či kaši.

Já ji použila např. zde, jako náplň, ve skvělém [makovém dortu](#):

Suroviny:

- 1 velké jablko (např. Gala, Jonagold – šťavnaté, ale ne příliš měkké)
- 50 g vlašských ořechů (nahrubo nasekaných)
- 15 g cukru krupice
- Mletá skořice (dle chuti, např. ¼–½ lžičky)

Postup:

1

Příprava surovin:

Jablko oloupeme, zbavíme jadřince a nakrájíme ho na malé kostičky.

Vlašské ořechy nasekáme nahrubo.

2

Karamelizace cukru:

- Na suché pánvi zahřejeme cukr krupici na středním plameni.
- Cukr necháme pomalu rozpouštět – nemícháme, jen občas nakláníme pánev!
- Cukr necháme karamelizovat přesně do bodu, kdy získá zlatavý karamelový odstín.
-

3

Přidání jablek:

- Přidáme nakrájená jablka přímo do horkého karamelu a zamícháme. Jablka pustí šťávu, karamel ztuhne, ale poté se znovu rozpustí a vytvoří "omáčku".

4

Vmíchání ořechů:

- Nakonec vmícháme nasekané vlašské ořechy.
- Vše dobře promícháme a necháme vychladnout.

5

Dochucení:

- Posypeme skořicí (podle chuti).
- Pokračujeme v restování 3–5 minut, dokud jablka mírně nezměkknou, ale nerozpadnou se.

Tip:

- Můžeme dochutit i špetkou soli nebo pár kapkami citronu pro vyváženější chuť.