



# Jabolčni kolač z bazilikino kremo

🕒 115–120 Min 

## Priprava

- 1 Maslo, moko, vodo in sol hitro pregnetite v gladko testo.
- 2 Testo pokrijte ter ga pustite počivati približno 60 minut.
- 3 Olupite jabolka ter jih narežite na rezine.
- 4 Namastite okrogel pekač (s premerom približno 25 centimetrov) z maslom ter ga posujte z rjavim sladkorjem, ki se bo pozneje karameliziral.
- 5 Na pekač razporedite jabolčne rezine ter vmes položite koščke masla. Pečico segrejte na 190°C.
- 6 Na tanko razvaljajte testo (na premer približno 30 centimetrov) in z njim pokrijte jabolka. Odstranite odvečne robove testa ter ga pritisnite ob jabolka.
- 7 Kolač pecite trideset minut na 190°C. Počakajte, da se deloma ohladi nato pa ga obrnite na večji krožnik.
- 8 Za bazilikino kremo zmešajte smetano, zdrobljeno baziliko, bazilikino olje v gladko kremo.

## Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za testo

200 g	Gladke moke
150 g	Masla
3 žlice	Ledeno mrzle vode
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

### Za jabolčni nadev

120 g	Rjavega sladkorja
50 g	Masla
800 g	Sočnih jabolk

### Za bazilikino kremo

8 žlic	Kisle smetane za kuhanje (Crème fraîche)
1 žlica	Bazilikega olja
1 žlica	♦ Bazilika zdrobljena
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

