

KŘEHKÝ KOLÁČ – jablka, tvaroh, mřížka

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

500g hladká mouka
250g Hera
2ks vejce
½ prášek do pečiva
100g cukr moučka

Náplň:

jablka, skořice, vanilkový cukr, hrozinky
1ks tvaroh ve vaničce
1ks vanilkový pudink – uvařit dle návodu (cukr, mléko)



POSTUP:

Všechny suroviny smícháme dohromady a na válu si vypracujeme vláčné těsto. Těsto rozdělíme na 2 díly. Podle formy na koláč si vystříháme kolo z pečicího papíru. Vyválíme placku podle vystřiženého pečicího papíru. Placku dáme na dno formy. Tvarohem smíchaným s cukrem potřeme plát těsta, navrch dáme oloupaná a nakrájená jablka na plátky, posypeme skořicovým cukrem a rozinkami. Přes náplň dáme proužky z těsta – uděláme mřížku. Mřížku můžeme potřít rozšlehaným vejčkem nebo marmeládou smíchanou s trochou vody (těsto bude lesklé). Toto těsto lze použít také na závin.



KŘEHKÝ KOLÁČ - jablka a vanilkový pudink

Vyválíme si dvě placky podle vystřiženého pečícího papíru. Jednu placku dáme na dno formy, poklademe kousky nakrájených jablek na plátky, posypeme skořicovým cukrem, rozinkami a zalijeme uvařeným pudinkem dle návodu. Přiklopíme druhou plackou, potřeme rozšlehaným vajíčkem a propícháme vidličkou. Pečeme při 180°C dozlatova.



Obě varianty
náplně jsou
výborné.

