

Rychlý koláč s jablky a tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká pšeničná mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Cukr 150 g
- Hera 100 g
- Jablka 500 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Škrobová moučka nebo vanilkový pudinkový prášek 1 lžíce
- Půl citronu 0.5 ks
- Tuk 1 ks
- Trochu moučkového cukru na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mouku prosejte a smíchejte se 3 lžicemi cukru. Přidejte žloutek a nastrouhanou Heru a vypracujte hladké těsto.

Vyložte jím dno vymazané koláčové formy. Jablka oloupejte a nakrájejte na plátky. Z bílku ušlehejte tuhý sníh. Tvaroh smíchejte se škrobovou moučkou, zbylým cukrem a citronovou šťávou a kůrou. Do hmoty zlehka vmíchejte sníh a jablka a rozetřete ji na těsto. Povrch uhladte a formu vložte do trouby vyhřáté na 180 °C.

Koláč upečte dozlatova, nechte vychladnout a pocukrujte.