Jablečný koláč z remosky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- polohrubá mouka 600 g
- cukr 200 g
- tuk 150 g
- vejce 3 ks
- mléko 4 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček
- **Náplň**
- jabka 6 ks
- rozinky 1 hrst
- vanilkový cukr 1 balíček
- skořice 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Mouku smícháme s práškem do pečiva a cukrem, přidáme změklý tuk, vejce a mléko, vypracujeme vláčné těsto
2. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, pomocí válečku vyválíme dvě placky o velikosti nádoby remosky
3. Dno remosky vytřeme tukem, vysypeme moukou a vložíme od ní první placku, prsty vytlačíme těsto i do boku formy, asi 3 cm vysoko
4. Na připravené těsto rozprostřeme nahrubo nastrouhaná jablka smíchaná s cukrem, skořicí a

rozinkami
5. Koláč přiklopíme druhou částí těsta, okraje k sobě zlehka přitiskneme, povrch propícháme vidličkou
6. Pečeme v remosce asi 40 minut.