

Jablečný koláč s margotkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr krupice 80 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek 1 balíček
- mléko 250 ml
- polohrubá mouka 300 g
- tuk hera 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse smícháme mouku s kypřicím práškem a oběma cukry, přidáme vejce, mléko a rozpuštěnou Heru a umícháme těsto.

4-5 jablek oloupeme a nastrouháme je na hrubé slzy.

Kulatou koláčovou formu nebo dortovou formu lehce vymažeme máslem. Na dno dáme vrstvu připravených jablek a lehce je ocukrujeme a poprášíme skořicí. Na jablka nalijeme rovnoměrně těsto.

Koláč dáme péci do trouby předehřáté na 180°C a pečeme, až je těsto mírně zlatavé.

Než se koláč upeče, připravíme si krém: uvaříme pudink z 300 ml mléka a 1 vanilkového pudinkového prášku. Necháme vychladnout. 150 g změkklého másla utřeme se 3 lžícemi cukru moučka a pak po malých částech vmícháme studený pudink. Nakonec opatrně dochutíme troškou

rumu.

Upečený koláč vyndáme z trouby a hned ho překlopíme na tác tak, aby jablečná vrstva byla nahoře. Necháme ho vychladnout.