

Křupavý ovesný koláč s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

• **Na těsto**

- Ovesné vločky 200 g
- Lískové oříšky 50 g
- Celozrnná špaldová mouka 50 g
- Mořská sůl 1 špetka
- Lisovaný olej 100 ml

• **Na jablečnou náplň**

- Jablka 600 g
- Javorový sirup 3 lžíce
- Máslo 3 lžíce

• **Na pudink**

- Ovesné mléko 500 ml
- Javorový sirup 5 lžíce
- Vanilkový pudink 1 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ovesné vločky a lískové oříšky rozmixujte najemno a smíchejte s moukou a solí. Zvlášť vyšlehejte sirup s olejem. Vlijte k suchým ingrediencím a vypracujte pevné a kompaktní těsto. Podle potřeby přidejte vodu; většinou stačí dvě až tři lžíce. Nechte chvilku odpočinout. Pak těstem vyložte

koláčovou formu o průměru 25–30 cm a pečte asi půl hodiny při 180 °C.

Mezitím poduste kostičky jablek s máslem a s javorovým sirupem tak, aby lehce zezlátla, ale ještě držela tvar. Rozložte je na vychladlý korpus.

Ovesné mléko, javorový sirup a pudinkový prášek vařte za stálého míchání do ztuhnutí. Vzniklým krémem přelijte jablka. Ztuhlé ozdobte sekanými lískovými oříšky.