

Vrstvený jablkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Tuk 200 g
- Moučkový cukr 130 g
- Žloutek 3 ks
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Tuk na vymazání plechu 150 g
- **NÁPLŇ**
- Jablka 1 kg
- Měkký tvaroh 500 g
- Pudinkový prášek (vanilka) 1 balíček
- Krupicový cukr 150 g
- Rozinky 1 balíček
- Vlašské ořechy 1 miska
- Bílek 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Změklý tuk, cukr, žloutky, jogurt a prosetou mouku smícháme s práškem do pečiva a vypracujeme vláčné těsto. Dvě třetiny těsta vyválíme na plát a přeneseme na tukem vymazaný plech. Zbylé těsto dáme na chvíli do mrazničky.

Těsto na plechu potřeme náplní a povrch posypeme nahrubo nastrouhaným vychlazeným těstem.

Vložíme do předehřáté trouby a při teplotě 180 °C zvolna upečeme.

Příprava náplně: Jablka nahrubo nastrouháme, smícháme s tvarohem, pudinkovým práškem, cukrem, rozinkami a posekanými ořechy. Nakonec vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků.