

Dvoubarevný jablkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• SPODNÍ TĚSTO

- Polohrubá mouka 250 g
- Hera 200 g
- Kakao 2 lžíce
- Studená voda 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• VRCHNÍ TĚSTO

- Vejce 2 ks
- Cukr 200 g
- Studená voda 5 lžíce
- Olej 200 ml
- Polohrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• JABLKOVÁ NÁPLŇ

- Jablka 4 ks
- Cukr krupice 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Strouhané ořechy 2 lžíce
- Skořice 1 balíček
- Rozinky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ze surovin vypracujeme spodní těsto, vyválíme jej a položíme na předem vymazaný a moukou vysypaný plech. Na těsto rozetřeme jablkovou náplň připravenou smícháním všech ingrediencí. Na jablkovou náplň navršíme svrchní těsto vzniklé ušleháním vajec s cukrem, poté přidáme vodu, olej, mouka, prášek do pečiva.

Peče se asi při 180 °C 20 až 25 minut. Po upečení se koláč posype vanilkovým a moučkovým cukrem a nakrájíme na malé čtverečky.