

Skládaný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- **1. Těsto**

- Hladká mouka 400 g
- Cukr moučka 100 g
- Hera 150 g
- Vejce 1 ks
- Studená voda 8 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Kypřicí prášek 1 ks

- **2. Těsto**

- Polohrubá mouka 200 g
- Cukr moučka 200 g
- Olej 100 ml
- Horká voda 150 ml
- Vejce 2 ks
- Kypřicí prášek 1 ks

- **Náplň**

- Tvaroh 2 balení
- Mléko 150 ml
- Cukr moučka 6 lžíce
- Strouhaná jablka 200 g
- Skořice 2 lžíce
- Cukr moučka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Suroviny na první těsto smícháme a zpracujeme na vále. Vyválíme na velikost plechu včetně zvýšených okrajů a položíme na vymazaný plech. Potřeme nejprve tvarohovou náplní z tvarohu, mléka a cukru a potom také nastrouhanými jablky smíchanými se skořicí a cukrem.

Pak připravíme druhé těsto: Všechny suroviny společně ušleháme a vzniklou hmotu nalijeme na jablka. Rozetřeme ji tak, aby byla všude stejně vysoká a dosahovala až ke krajům. Pečeme ve středně teplé troubě. Zchladlý koláč pocukrujeme.