# Jablečný koláč III

## Kategorie: Moučníky

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 4

- Křehké těsto 500 g
- Jablka 4 ks
- Citronová šťáva ( dle chuti ) 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 g
- Vejce 3 ks
- Tmavý třtinový cukr 50 g
- Plnotučný tvaroh 500 g
- Lučina 500 g
- Na sušenkovou drobenku: 1 ks
- Sušenky Amaretti - můžete použít jakékoli své oblíbené sušenky 80 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 90 g
- Máslo, rozpuštěné 60 g
- Tmavý cukr 3 lžíce
- Likér Amaretto 2 lžíce

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Křehké těsto rozválejte a vyložte jím koláčovou formu. Po celé ploše propíchejte a dejte do chladu. troubu předehřejte na 200°C. Udělejte drobenku: Všechny potřebné ingredience smíchejte v míse.

Jablka oloupejte, rozčtvrťte, zbavte jadřinců a pokrájejte na malé kousky. V míse je pokapejte citronovou šťávou, aby nezhnědla. Smetanu vyšlehejte dotuha. Vejce našlehejte s cukrem do světlé a nadýchané pěny. Tvaroh smíchejte s lučinou a pak postupně vmíchávejte k vaječné směsi. Nakonec opatrně vmíchejte i šlehačku. Směs dejte na těsto, navrch rovnoměrně rozprostřete jablka a posypte drobenkou. Pečte 34-45 minut. Nechte 10 minut zchladnout, pak podávejte.