# Mřížkový jablkový koláč

## Kategorie: Moučníky

## Autor: afaltynkova

## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 300 g
- Rostlinný tuk 170 g
- Cukr moučka 130 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks
- Žloutky 1 ks
- Vejce 1 ks
- Kypřící prášek 1 ks
- Jablečná marmeláda 5 lžíce
- Jablko 1 kg
- Rozinky 1 balení
- Bílek na potření 1 ks
- Mleté ořechy 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do hladké mouky přidáme změklý rostlinný tuk, cukr, kypřící prášek, sůl, vanilkový cukr, žloutek a celé vejce a vypracujte důkladně rukama hladké těsto, které necháme v chladu uležet asi hodinu. Potom uleželé těsto rozdělíme na poloviny, jednu polovinu rozválíme na plát silný asi půl centimetru a s pomocí válečku přeložíme na plech. Těsto potřeme tenkou vrstvou jablečné marmelády.

Jablka oloupeme, nastrouháme nahrubo, smícháme s vanilkovým a skořicovým cukrem a přidáme k nim trochu rozinek. Potom nastrouhaná jablka rozprostřeme na těsto potřené marmeládou. Druhý díl těsta rozválíme a rádélkem nakrájíme na úzké pásky, které úhlopříčné naskládáme na koláč, abychom vytvořili mřížku, kterou poté potřeme bílkem a posypeme mletými nebo nasekanými ořechy. Koláč pečeme v troubě při 180 °C dokud mřížka nezezlátne.