Jablečný koláč s želé

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový cukr 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Cukr moučka 2 lžíce
- Mléko 350 ml
- Smetanový pudink 1 ks
- Skořice 2 lžička
- Jablko 750 g
- Cukr krupice 2 lžíce
- Bílé víno 250 ml
- Šťáva z jablek 250 ml
- Dortové čiré želé 1 ks
- Cukr krupice 1 lžíce
- Polohrubá mouka 250 g
- Tvaroh 1 ks
- Olej 5 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Mléko 50 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Na pánev nalijeme víno, přidáme cukr i jablka a 10 minut je vaříme. Potom je scedíme a necháme vychladnout.

Tvaroh smícháme s mlékem, olejem a cukrem. Mouku smíchanou s kypřícím práškem přimícháme k tvarohové směsi a dobře spojíme. Těsto natřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut na 200 °C.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém, kterým potřeme upečený korpus. Na něj naskládáme jablka a posypeme skořicí.

Odměříme si 250 ml vinné šťávy z jablek (nebo doplníme vínem), rozmícháme v ní dortové želé i cukr a svaříme. Necháme za občasného míchání trochu zchladnout. Koláč polijeme želé a necháme ztuhnout.

Podle chuti pocukrujeme, můžeme ozdobit i šlehačkou.