Koláč se sýrem Epoisses a jablky

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 8

- **Těsto**
- Mouka 250 g
- Máslo 125 g
- Voda 3.5 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 lžička
- **Náplň**
- Zralý sýr Epoisses 250 g
- Jablka 3 ks
- Šunka vařená 100 g
- Vejce 3 ks
- Créme Fraiche 3.5 lžíce
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu dáme předehřát na 200°C. Z mouky, másla, vody, žloutku a soli vypracujeme hladké těsto. Zabalíme je do fólie a uložíme do chladničky. Vejce rozšleháme s créme fraiche a do směsi vmícháme

na kostičky nakrájený sýr, jablka a šunku. Osolíme a ochutíme pepřem a muškátovým oříškem. Formu na pečení vymažeme máslem. Těsto rozválíme, vyložíme jím formu a rovnoměrně na ně naneseme náplň. Pečeme 5 minut při teplotě 200°C, poté asi 30 minut při teplotě 180°C. Koláč podáváme horký.