

Jablčný koláč so smotanovou polevou

Suroviny na cesto:

$\frac{1}{2}$ kocky droždí FALA
350 g hladkej múky
170 ml mlieka
75 g masla
50 g kryštálového cukru
štipka soli

Suroviny na náplň:

750 g jablák
šťava z jedného citróna
2 vajíčka
100 g masla
100 g práškového cukru
200 ml smotany na šľahanie
2 lyžice vanilkového pudingu

Postup:

Do misy preosejeme múku, osolíme, urobíme jamku, pridáme cukor, droždie, vlažné mlieko, maslo a necháme 5 minút vzísť kvások. Vypracujeme polotuhé cesto, prikryjeme a necháme asi 30 minút pri izbovej teplote vykysnúť.

Medzitým umyjeme, olúpeme a nakrájame jablká na hrubšie plátky a pokvapkáme ich citrónovou šťavou.

Maslo s cukrom vyšľaháme do peny, vmiešame žĺtky a pudingový prášok, až vznikne hladký krém. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, smotanu vyšľaháme a zmiešame s krémom a snehom.

Vykysnuté cesto dáme do vymastenej, väčšej koláčovej formy alebo na plech, po 10 minútach kysnutia potrieme vrstvou krémom a poukladáme naň plátky jablák.

Pečieme v predhriatej rúre 35 minút pri 200 °C.

Lahodnú kombináciu dosiahneme, ak porciu koláča polejeme teplým vanilkovým krémom.

