

Jablkový koláč s mandľovou poýpkou

Zoznam surovín na cesto:

270 g Pšeničná múka hladká 00 Extra

90 g Mlieko

60 g Cukor

30 g Maslo

20 g Droždie Fala

3,5 g Soľ

3,5 g Škorica

1 ks Vajce

2 g Mletý zázvor

Zoznam surovín na náplň:

250 g Jablká (nakrájané na plátky)

160 g Kyslá smotana

50 g Práškový cukor

40 g Mlieko

30 g Pudingový prášok (Vanilka)

3,5 g Škorica

1 ks Vajce

Zoznam surovín na posýpku :

50 g Ovsené vločky

50 g Mandľové lupienky

40 g Cukor práškový

30 g Maslo (zmäknuté)

Postup prípravy:

Z teplého mlieka (cca 30°C), droždia a 30 g cukru si pripravíme kvások. Dáme na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zmiešame ho s múkou, zvyškom cukru, soli, zmäknutým maslom a ostatnými surovinami. Vymiešame hladké, jemné cesto. Cesto necháme prikryté odpočinúť cca 40-50 minút na teplom mieste. Medzitým si pripravíme náplň. Kyslú smotanu, vajce, pudingový prášok, práškový cukor a mlieko vymiešame do hladkého krému. Keď je cesto nakysnuté, vyklopíme ho na pomúčenú dosku a vyvaľkáme do tvaru kruhu s hrúbkou asi pol centimetra. Položíme ho na okrúhly vymastený plech a okraje koláča prečnievajúce z plechu odrežeme. Takto dostaneme tvar taniera, do ktorého stredy si

natrieme náplň a poukladáme olúpané, na plátky nakrájané jablká, ktoré posypeme škoricou. Vrch koláča posypeme mandľovou posýpkou, ktorú sme si pripravili zmiešaním ovsených vločiek, práškového cukru, zmäknutého masla a mandľových lupienkov. Pečieme pri teplote 200-180°C cca 20-24 minút. Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

