



Jablečný koláč s kokosem a mandlemi

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta nasypeme na pracovní plochu mouku, cukr, nastrouháme nahrubo tuk, rozdrobíme droždí, přidáme vejce a sůl a podle potřeby vlažné mléko. Ručně vypracujeme vláčné těsto.
- 2 Na náplň v míse smícháme jablka s cukrem, vanilkovým cukrem a skořicovým cukrem.
- 3 Těsto nenecháváme kynout, ale na pomoučené pracovní ploše ho pomocí válečku rozválíme na kulatý plát silný asi 1/2 centimetru. Vložíme do vymazané a moukou vysypané formy. Přebytečné okraje odřízneme, vyválíme z nich 2 válečky, které spolu stočíme a později použijeme po obvodu koláče na jablečnou vrstvu.
- 4 Těsto posypeme polovinou strouhaného kokosu, na něj přidáme jablečnou směs, posypeme zbytkem kokosu a mandlovými lupínky a ozdobíme po obvodu copánkem z těsta. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 40 minut

- 5 Po upečení necháme vychladnout a pocukrujeme.

Přísady::

Na těsto:

250 g mouka polohrubá
30 g cukr
120 g tuk na pečení 100% rostlinný
1 balení Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker
vejce
sůl
75 ml mléko polotučné vlažného

Na náplň:

4 ks jablek velká, oloupaná,
nakrájená na plátky nebo
nastrouhaná nahrubo
80 g cukr
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
2 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker
4 zarovnaná PL kokos strouhaný
nebo strouhaného

Na ozdobení:

4 PL mandle plátků

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)





Tip:

- Vynikající je místo jablek použít spařenou rebarboru nakrájenou na malé kousky. Je to velmi pikantní lahodná varianta tohoto koláče, do které můžeme přidat více cukru.

