



Jablečný koláč se zakysanou smetanou

asi 24 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí a vanilínovým cukrem. Přidáme med, mléko, máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně jablka nakrájíme na menší měsíčky. V míse smícháme zakysanou smetanu s cukrem a vanilkovým cukrem a metličkou vymícháme dohladka. Nakonec přidáme mandle.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm a přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Na těsto naskládáme rovnoměrně jablka a potřeme je náplní. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 40 minut

- 4 Koláč necháme vychladnout.

Tip:

- Zakysanou smetanu můžeme nahradit hustým bílým jogurtem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

375 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

sůl

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

75 g med tekutého

75 g máslo rozpuštěného

1 ks vejce

Na náplň:

800 g jablek očištěných neloupaných

250 g zakysaná smetana

90 g cukr

1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

100 g mandle - plátků

