

# Jablkový koláč s mandlovým krémem

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 25 minut



## Přísady::

### Na těsto:

350 g mouka polohrubá  
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva  
Dr. Oetker  
100 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
sůl  
50 g mandle loupané mleté  
150 g máslo nebo margarín  
2 ks vejce

### Na náplň a posypání:

1,5 kg jablek  
citrónová šťáva z 2 citrónů  
300 g máslo změkklé  
200 g cukr  
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker  
2 ks vejce  
1 balíček Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker  
80 ml mandlový likér  
200 g mouka polohrubá  
500 ml smetana ke šlehání 33%  
50 g mandlové třísky oloupané  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem, solí a mandlemi. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm a přeneseme do vymazaného a moukou vysypaného plechu. Na několika místech těsto propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Na přípravu náplně oloupeme jablka, odstraníme jádřince a nakrájíme na tenké plátky. Plátky jablek pokapeme citrónovou šťávou. V míse vyšleháme máslo s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme vejce, kůru, likér a mouku a vymícháme dohladka. Smetanu vyšleháme dotuha a vmícháme do směsi. Náplň nanese na upečený plát a uhladíme. Na povrch naskládáme plátky jablek, posypeme mandlovými třískami a vložíme do trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

**Doba pečení: asi 20 - 30 minut**

- 3 Teplý koláč posypeme skořicovým cukrem a necháme vychladnout.