



Královský koláč s plněnými pečenými jablky

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu náplně nakrájíme švestky na malé kousky. Přidáme rum a skořici, promícháme a necháme asi 1 hodinu odležet.
- 2 Puding uvaříme podle návodu na obale s cukrem a 750 ml smetany. Za občasného promíchání necháme vychladnout. Jablka oloupeme a pomocí vykrajovače jádřinců odstraníme jádřince.
- 3 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto. Více jak polovinu těsta vyválíme na pomoučené pracovní ploše a vložíme na dno vymazané dortové formy. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 15 minut

- 4 Korpus necháme zchladnout. Ze zbylého těsta vytvarujeme váleček a rukou přitlačíme k okraji formy tak, abychom vytvořili okraj vysoký asi 4 cm.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
vykrajovač jádřinců

Na náplň:

200 g sušené švestky
4 PL rum
1 zarovnaná KL skořice mletá
1 balíček Naturamyl Puding
vanilka příchutí Dr. Oetker
2 vrchovatá PL cukr
750 ml smetana ke šlehání 33%
jablek (menší)

Na těsto:

250 g hladká mouka
150 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr.
Oetker
150 g máslo nebo margarín
(změklé)
1 ks vejce

Na ozdobení:

50 g mandle (plátky)





- 5 Jablka naskládáme vedle sebe na korpus a naplníme švestkami. Mezi jablka naneseeme puding a povrch ozdobíme plátky mandlí. Vložíme do trouby a dopečeme při teplotě uvedené v bodě 3. Doba pečení: asi 70 minut

- 6 Koláč necháme ve formě vychladnout. Vyjmeme z formy a podáváme.

