LIZELA

Koření Lizela **web: www.lizela.cz** **tel: 776 712 452** **Facebook: @LizelaKoreni**

JABLEČNÝ KOLÁČ

RECEPT CCA NA 8 PORCÍ

ČAS PŘÍPRAVY 30 MINUT	ČAS VAŘENÍ 45 MINUT	ČAS CELKEM 1HODINA 15 MINUT

Ingredience:

Těsto:

250g máslo (Hera)
250g hladká mouka
250g měkký tvaroh

Náplň:

500g jablek
1 lžíce skořice
lískové oříšky
2 lžíce strouhanky
rozinky

Na potření těsta:

1 vejce

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180°C a připravte si do kulaté formy o průměru 20cm pečící papír nebo vymažte máslem a vysypejte hrubou moukou.
2. Mouku prosejte sítem na vál, přidejte na kousky nakrájené změklé máslo a kousky rozdrobený tvaroh.
3. Vypracujte hladké těsto, které necháte v lednici odpočinout.
4. Mezitím si oloupejte jablka a nastrouhejte na hrubém struhadle. K jablkům přidejte skořici, nadrobno nasekané lískové oříšky a rozinky, které si můžete namočit do rumu. Pokud je směs tekutá, přidejte lžíci kukuřičného škrobu, tím se směs zahustí.
5. 2/3 těsta rozválejte, vyložte jím vymazanou dortovou formu, udělejte vyvýšené okraje, posypejte strouhankou a naplňte směsí jablek.
6. Ze zbylého těsta nakrájejte proužky a vytvořte na koláči mřížku, kterou potřete rozšlehaným vajíčkem.
7. Dejte do trouby a pečte 30 - 45 minut na 180°C dokud není koláč zlatavý a propečený.
8. Koláč krájejte až po vychladnutí.