

Jablkový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: pečení s tvarohem

Suroviny

3 jablka

50 g cukru

3 lžice brusinkové marmelády

2 lžice mandlových lístků

TĚSTO:

4 vejce

125 g másla nebo margarínu

150 g cukru

1 sáček vanilkového cukru

1 citrón - šťáva

150 g nízkotučného tvarohu

2 lžice krupice

1 sáček vanilkového pudinkového prášku

Postup

Jablka oloupeme, kolmo rozpůlíme, zbavíme jádřinců a dusíme ne příliš do měkka v troše vody. Pak je slijeme a necháme okapat.. Formu na pečení (prům. 26cm)vyložíme papírem na pečení a vysypeme 50 g cukru. Rozpůlená jablka vložíme rozříznutou stranou dolů. Na těsto rozdělíme vejce. Žloutek ušleháme stukem, cukrem, citronovou šťávou, sýrem a tvarohem do pěny. Krupici promícháme s práškem do pečiva a pudinkovým práškem a vmícháme do tvarohové hmoty. Z bílků ušleháme sněh a opatrně ho vmícháme. Pak natřeme tvarohový krém přes připravené poloviny jablek. Koláč vicháme ve vyplnuté troubě dalších 10 minut. Po 30 minutách ho opatrně ucolníme z formy, vyklopíme na dortovou mísu a necháme vychladnout.Zatím opražíme na pánvi bez tukudozlatova mandlové lístky. Prohlubně vzniklé při odstraňování jádřinců vyplníme brusinkovou marmeládou. Dort podáváme posypaná mandlovými lístky. **TEPLOTA PEČENÍ:** elektrická trouba přehřátá na 175°, Horkovzdušná trouba na 160°, plyn stupeň 2 **DOBA PEČENÍ:** asi 45 minut