

Koláče

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Z Hery, tvarohu a mouky vypracujeme těsto a rozdělíme na 2 části. Dáme na 1 hod. do chladničky. Mezitím nastrouháme na hrubo jablka a namočíme rozinky do rumu. Vyválíme jeden plát, dáme na vymazaný a vysypaný plech, posypeme jablky, rozinkami, cukrem, vanilkovým cukrem a skořicovým cukrem a strouhankou. Na náplň dáme druhou vyválenou placku, propícháme vidličkou a potřeme rozšlehaným vejcem

Pečeme nejprve zprudka (15 min. asi na 200 °C) a poté 15 minut zvolna - asi na 170 °C. Upečený posypeme vanilkovým cukrem.

Do těsta se skutečně nedává cukr ani vejce - podobně jako do výborných tvarohových šátečků.