

Jablečný tvarohový koláč s marmeládou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

3986 kalorií , 0 g cukrů , 131 g tuků , 135 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-tvarohovy-kolac-s-marmeladou>

Příprava

Všechny suroviny dáme do mísy a šlehačem dobře vyšleháme. Těsto vylijeme na vymazaný, vysypaný plech s vyšším okrajem a povrch trochu urovnáme. Hustě poklademe oloupanými a na tenké plátky nakrájenými jablky. Jablka pokapeme řidší marmeládou a poté jí lžící trochu rozetřeme. Celý povrch posypeme drobenkou a dáme péci do předehřáté trouby na 200°C na 40 - 45 minut. Po vychladnutí koláč pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 3 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek cukru krupice
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 450 ml plnotučného mléka
- ✓ 5 jablek
- ✓ 1 sklenka ovocné marmelády

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

