

# Tvarohovo - jablečný koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**3446** kalorií , **60 g** cukrů , **66 g** tuků , **84 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvarohovo-jablecny-kolac>

## Příprava

Z mléka, trochy cukru a droždí připravíme kvásek. Mouku, kvásek, vejce, špetku soli, olej, krystalový cukr zpracujeme na vláčné těsto. Těsto přikryjeme a necháme vykynout. Mezitím jablíčka nastrouháme a smícháme se skořicovým cukrem. Do tvarohu přimícháme vanilkový cukr, trochu moučkového cukru, citronovou kůru a přidáme k jablíčkům. Promícháme a dochutíme dle potřeby ještě cukrem. Plech vymažeme tukem, vyválené těsto na plech přeneseme, kraje potřeme tukem a na celý plát rozetřeme tvarohovou náplň. 2 lžíce hrubé mouky, 1 vanilkový pudinkový prášek, 3 lžíce moučkového cukru, trochu skořice a 1 lžící mletých ořechů smícháme a koláč drobenkou posypeme. Pečeme asi 20 minut při 180 stupních.

## Ingredience

- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 50 ml rostlinného oleje
- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 1,5 lžíce cukru krystal
- ✓ 600 g očištěných jablek
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 balení skořicového cukru
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ troška skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

