

# Tykvovo-jablkový koláč s posýpkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

4400 kalorií , 96 g cukrů , 179 g tuků , 37 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/tykvovo-jablkovy-kolac-s-posypkou>

## Příprava

Tekvicu rozkrojíme, odstránime jadierka, olúpeme a pokrájame na kocky. Jablká olúpeme, odstránime jadrovníky a pokrájame približne na rovnaké kúsky ako tekvicu. Do veľkej panvice dáme tekvicu, jablka, krýštalový cukor, korenie a hrozienka. Zakryjeme pokrievkou a za občasného miešania dusíme na strednom plameni asi 15-20 minút, až kým tekvica a jablka nie sú mäkké. Mierne vychladnutú zmes preložíme do zapekacej misy. Rúru predhrejeme na 180°C. Múku zmiešame s kypriacim práškom a sodou bikarbonou a preosejeme do hlbkej misy. Prstami votrieme na kocky pokrájané studené maslo, až vznikne hrudkovitá zmes. Pridáme hnedý cukor a prstami vypracujeme hrubšiu posýpku. Posýpku rovnomerne rozložíme na tekvicovo-jablkovú zmes v zapekacej mise a mierne uhladíme. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi 45-50 minút, kým sa posypkový povrch nesfarbi dozlatista. Po upečení necháme koláč postáť aspoň 30 minút, až potom ho pokrájame.

## Ingredience

- ✓ cca1300 g tykve
- ✓ 900 g jablek
- ✓ 60 g másla
- ✓ 100 g cukru krystal
- ✓ 2 lžice citrónové šťavy
- ✓ 1/4 lžičky mletých hřebíčků
- ✓ 1 lžička mletého zázvoru
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 100 g hrozinek- sultánek
- ✓ NA POSYPKU: 300 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1/4 lžičky sody bikarbóny
- ✓ 150 g studeného másla
- ✓ 125 g hnědého cukru

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník



**Tip k receptu**

Koláč dostane pikantnejšiu chuť ak hrozienuk namočíme na niekoľko hodín do calvadosu.