

# Koláč s tvarohem a jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- tvaroh 300 g
- změkklé máslo 50 g
- rozinky 1 hrst
- vejce 1 ks
- mléko 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- **podle potřeby**
- skořice 1 ks
- rozinky 1 ks
- vanilkový cukr na jablka 1 balíček
- nastrouhaná jablka 1 ks
- vlašské ořechy na posypání 1 ks
- **těsto**
- hladká mouka 500 g
- vejce 2 ks
- mléko 6 lžíce
- cukr moučka 150 g
- Hera 100 g
- nastrouhaná citronová kůra 1 ks
- prášek do pečiva 1 balíček

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Tvarohová náplň: Žloutek oddělíme od bílku. Z bílku ušleháme tuhý sníh.

Tvaroh ušleháme s cukrem, změkklým máslem, žloutkem a mlékem. Přisypeme rozinky a nastrouhanou kůru z ? citronu. Nakonec vmícháme do tvarohové náplně sníh z bílku.

Příprava těsta: Heru rozpustíme, rozpuštěnou necháme zchladnout, nesmí být horká. Mouku promícháme s cukrem a kypřícím práškem, přistrouháme kůru z půlky citronu. Přidáme 6 lžic mléka, 2 vejce a vychladlou Heru. Vše promícháme a vypracujeme vláčné těsto. Těsto rozdělíme na dva stejné kusy.

Každý kus těsta vyválíme na pomoučněné desce na 2 stejně velké obdélníkové pláty. Lepší je ale těsto válet přímo na pečícím papíru.

Jeden plát těsta přeneseme i s pečícím papírem na plech a rovnoměrně na něj nanese ve slabé vrstvě nastrouhaná jablka. Posypeme ořechy a rozinkami, skořicí a vanilkovým cukrem. Pak na jablka navrstvíme tvaroh a opatrně rozetřeme.

Druhý vyválený kus těsta položíme opatrně na potřžený plát. Po celém obvodu koláče kraje těsto a prsty přimáčkneme k sobě.

Koláč potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme rozsekanými ořechy a propícháme svrchu párátkem, aby koláč mohl při pečení "dýchat".

Koláč s tvarohovou náplní a jablky pečeme v předehřáté troubě pozvolna při 150 °C asi 25 - 30 minut, dokud koláč nezezlátne.

Upečený koláč s tvarohem a jablky necháme po upečení vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.