

Jablečný koláč s tvarohovým krémem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	listové těsto
250 g	tvaroh
50 ml	smetana ke šlehání
1 ks	vejce
60 g	třtinový cukr (do krému)
1 ks	vanilkový cukr
4 ks	větší jablka
30 g	máslo (na potřetí jablek)
2 lžíce	třtinový cukr (na posypání)
2 lžičky	mletá skořice
2 lžíce	meruňková marmeláda (na finální lesk)



Postup přípravy

Listové těsto vyložíme do formy (o průměru asi 28 cm) a propícháme vidličkou. Tvaroh, smetanu, vejce, třtinový a vanilkový cukr vyšleháme dohladka. Vzniklý krém dáme na těsto. Jablka omyjeme, rozpůlíme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na plátky. Ty naskládáme od okraje koláče k jeho středu. Potřeme rozpuštěným máslem, posypeme třtinovým cukrem a mletou skořicí. Koláč vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 50 minut dozlatova. Necháme ho vychladnout a na závěr potřeme meruňkovou marmeládou pro lesk i skvělou chuť!