

Mřížkový jablkový či hruškový koláč

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 9

2517 kalorií , 56 g cukrů , 109 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrizkovy-jablkovy-ci-hruskovy-kolac>

Příprava

Jablka či hrušky oloupeme a nastrouháme na struhadle nahrubo. V kastrůlku s trochou vody a cukrem krystal je podusíme doměkka. Mouku smícháme s práškem do pečiva, cukrem. Na vále pak do směsi nakrájíme kousky změkklé Hery, do důlku uprostřed vložíme vejce a vlijeme vlažné mléko. Vše zpracujeme rukama v hladké těsto. Kousek těsta dáme stranou, zbytek vyválíme na plát či kolo, podle toho, jakou formu použijeme. Položíme na vysypaný plech, poklademe vychlazenou ovocem, můžeme posypat rozinkami a skořicí. Těsto dané bokem rozválíme, nakrájíme na proužky a vytvoříme s nimi na koláči mřížku. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 130 g cukru krupice
- 130 g Hery
- 50 ml mléka
- 1 vejce
- 3/4 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 kg jablek
- 1 balení vanilkového cukru
- hrst rozinek
- špetka skořice
- 3 lžíce cukru krystal

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Návštěva, Moučník