Jablečný koláč s pudinkovou náplní

Ingfredience

měkké máslo (na těsto): **250** g
polohrubá mouka : **600** g
kypřící prášek do pečiva: **1** balíček
vanilkový cukr : **2** balíčky
moučkový cukr : **80** g
vajíčka : **2** ks
polotučné mléko (na krém): **500** ml
vanilkový pudink v prášku (na krém): **2** balíčky
měkké máslo (na krém): **250** g
vaječné žloutky (na krém): **2** ks
cukr krystal (na krém): **150** g
jablka: **1** kg
měkké máslo (na jablkovou náplň) : **2** PL
mletá skořice dle chuti
cukr dle chuti (do jablek)
voda : **250** ml

vanilkový pudink v prášku (do jablkové náplně) : **2** balíčky

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Z měkkého másla, mouky, vajec, vanilkového i moučkového cukru a kypřícího prášku vypracujte hladké homogenní těsto. To rozdělte na tři stejně velké bochánky. Každý z nich vyválejte na plát a upečte ve vyhřáté troubě (cca 15 minut, při 180 °C)...

Jablečný koláč s pudinkovou náplní – recept

Z měkkého másla, mouky, vajec, vanilkového i moučkového cukru a kypřícího prášku vypracujte hladké homogenní těsto. To rozdělte na tři stejně velké bochánky. Každý z nich vyválejte na plát a upečte ve vyhřáté troubě (cca 15 minut, při 180 °C). **Až budou korpusy hotové, vyjměte je a nechte zchladnout**. Mezitím si uvařte pudink z mléka, vaječných žloutků a cukru. Až trochu vychladne, zapracujte do něj pomocí mixéru měkké máslo – tak vznikne vanilkový pudinkový krém. Dále si připravte i jablečnou náplň, a to tak, že v hrnci povaříte loupaná a nahrubo strouhaná jablíčka spolu s cukrem, skořicí a vodou, v které jste rozmíchali vanilkové pudinky v prášku.

Nakonec se pusťte do kompletování koláče. Na spodní plát naneste jablečnou náplň, tu pak přikryjte druhým plátem a na něj naneste pudinkový krém. Nakonec vše završte třetím plátem a máte hotovo. **Nechte v chladu ztuhnout a podávejte posypané moučkovým cukrem**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí