

Maminčin jablečný linecký koláč

„Tento koláč nám maminka dělala, co si pamatuju. Pekl se u nás velmi často, protože jablek bylo na zahradě vždy dost. Je velice jednoduchý a rychlý a voní máslem. Náplň se může obměnit, takže jsem ho zařadila i mezi své oblíbené recepty. Pokaždé má velký úspěch... Úžasný je ještě teplý s vanilkovou zmrzlinou.”

Těsto

600 g hladké špaldové celozrnné mouky
400 g másla
200 g moučkového cukru
2 vejce

Náplň

1 kg jablek
1 balení vanilkového pudinku
1 balíček vanilkového cukru
1 polévková lžíce meruňkové marmelády
voda dle potřeby
skořice
citronová šťáva

Zdobení

šlehačka
čerstvé ovoce
živé květy

Z mouky, másla, cukru a vajec vypracujeme hladké těsto a necháme v chladu odpočinout. Mezitím oloupeme jablka a nastrouháme je na hrubém struhadle.

Dáme do hrnce, přidáme trochu vody, citronovou šťávu, cukr, skořici, marmeládu a necháme povařit.

Ve vodě rozmícháme pudinkový prášek, přidáme do hrnce s jablky a vaříme do zhoustnutí. Vymažeme máslem formu na koláč.

Z těsta vyválíme plát, dáme do formy a upravíme okraje. Přidáme jablka a ozdobíme mřížkou. Pečeme na 180 až 190 °C.





