Tvarohový jablečný koláč s mandlemi

1,5 hodiny náročnost ●●○○

Lehký koláč z tvarohu a jablek si zamilují nejen milovníci štrůdlu.

Ingredience

Na těsto (vše by mělo mít pokojovou teplotu)

- 70 g změklého nemléčného tuku + trochu na vymazání formy
- 100 g třtinového cukru
- strouhaná kůra z 1 bio citronu
- 1 vejce
- 100 g jemné hladké pohankové mouky
- 50 g mandlové mouky
- 6 g kypřicího prášku
- 1 zakysaná Jihočeská smetana bez laktózy
- 150 g polotučného Jihočeského tvarohu bez laktózy

Na tvarohovou náplň s plátky jablek

- 250 g Jihočeského tvarohu bez laktózy
- 50 g třtinového cukru + 1 cukr s pravou vanilkou
- 1 malé vejce
- strouhaná kůra z 1 bio citronu
- 1 jablko nakrájené na plátky, pokapané citronovou šťávou
- 2 pol. lžíce třtinového cukru + 2 pol. lžíce plátků mandlí, tuk na pokapání jablek

Na karamelizovaná jablka do náplně

- 3 jablka
- šťáva z 1/2 citronu
- 3 mírně vrchovaté pol. lžíce třtinového cukru (nebo podle chuti) + 1 cukr s pravou vanilkou
- 2 pol. lžíce tuku Alsan
- otevírací dortová forma o průměru 25 cm, pečicí papír

Návod na přípravu:

Jablka na karamelovou směs pokrájíme na kostičky. V pánvi rozpustíme tuk s cukrem, přidáme jablka, citronovou

šťávu, případně podlijeme cca 50 ml vody. Dusíme, dokud šťáva nezhoustne. Necháme vychladnout.
Tuk s cukry a kůrou šleháme cca 3 minuty do pěny, přidáme vejce a nakonec tvaroh se zakysanou smetanou. Do krému vsypeme mouky smíchané s kypřicím práškem a už jen lehce zamícháme stěrkou. Dno i boky formy vymažeme tukem a vyložíme pečicím papírem. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C.
Karamelizovaná jablíčka urovnáme lžící na těsto, na ně dáme tvarohovou náplň. Pokládeme plátky jablek, pokapeme je tukem, posypeme cukrem a plátky mandlí.
Pečeme 50–60 minut. Necháme vychladnout na mřížce asi 20 minut, pak formu otevřeme a z boků odstraníme pečicí papír. Koláč můžeme podávat vlahý i studený, nejlepší je ale rozleželý druhý den.

Vychutnejte si i další bez laktózové recepty od autorky Radky Vrzalové. Najdete je také v jejích kuchařkách.