

## PODZIMNÍ JABLEČNÝ KOLÁČ

### NA TĚSTO:

- 300 g hladké mouky
- ½ prášku do pečiva
- 3 žloutky
- 200 g másla
- 3 lžíce mléka
- 10 g práškového sladidla **FAN STARLINEA**

### NA NÁPLŇ:

- 1-1,5 kg jablek
- 1-2 lžíce práškového sladidla **FAN STARLINEA**
- mletou skořici

### NA OZDOBU A DOCHUCENÍ:

- **FAN CUKŘENKA** – březový cukr s vanilkou

### POSTUP:

#### Těsto:

Postup je velmi snadný a rychlý. Ze všech surovin na těsto vypracujeme vláčné těsto.

Poté si připravíme vál, který si lehce posypeme moukou a pomocí válečku si z těsta rozválíme kulatý plát. Plát opatrně přendáme do předem připravené, vymazané a moukou vysypané dortové formy.

Těsto, které bude přesahovat okraje, odřízneme a schováme (budeme ho ještě potřebovat). Těsto na dně dortové formy propícháme pomocí vidličky.

#### Náplň:

Jablka oloupeme a nahrubo nastrouháme. Přidáme skořici a práškové sladidlo **FAN STARLINEA**, promísíme a rozprostřeme na těsto do dortové formy.

Ze zbylého těsta můžeme vyválet dlouhé válečky, které poklademe na jablka a vytvoříme tak mřížku, nebo těsto můžeme rozválet a pomocí vykrajovátek vytvořit obrazce, které vyskládáme na vrch koláče.

Koláč vložíme do trouby a pečeme **na 175-180 °C cca 30 minut**.

Po vychladnutí pocukrujeme **FAN CUKŘENKOU**.

