

# NajPečenie



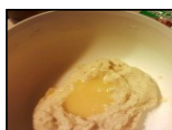
## Makovo-tvarohový koláč s jablkami

Mak, tvaroh a jablká. Komu nechutí táto kombinácia? Výborný koláč pre každého dobrého maškrtníka. Upečte si ho podľa fotopostupu.

### Potrebuje:

<b>75 g</b>	Palmarín
<b>200 g</b>	múka hladká špeciál
<b>1/2 lyžička</b>	droždie (sušené)
<b>60 g</b>	mlieko vlažné
<b>1 lyžica</b>	cukor krupicový
<b>75 g</b>	Palmarín roztopený
<b>100 g</b>	mak mletý
<b>125 g</b>	mlieko
<b>2 lyžica</b>	cukor kryštálový
<b>1 ks</b>	vanilkový cukor
<b>1,5 lyžica</b>	detská krupica
<b>250 g</b>	tvaroh jemný
<b>1 ks</b>	vajce
<b>2 lyžica</b>	práškového cukru
<b>1 lyžička</b>	škoricca mletá
<b>2 lyžica</b>	Zlatý klas
<b>4 g</b>	jablká menšie.

### Postup:



Z uvedených surovín vypracujeme cesto.



Potom ho na doske prepracujeme a vložíme naspäť do misky a necháme podkysnúť kým zdvojnásobí svoj objem.



Po vykysnutí cesto vyvalkáme do kruhu a položíme na okrúhly plech.



Kým nám cesto vykysne, pripravíme si plnky. Makovú plnku pripravíme tak, že dáme variť mlieko s cukrom a zapaříme mak. Doňho zavaríme krupicu a dáme vychladnúť. Tvarohovú plnku pripravíme zase tak, že všetko vymiešame, jablká si očistíme

# NajPečenie

a rozrežeme na polovice.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>35-40 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>8</b>

---



Potom plnku striedavo poukladáme na cesto.



Na to uložíme jablká.



Z orezaného kraja urobíme ozdobu a upečieme.



Dobrú chuť!