



Jablkový koláč Linzerka

Na jablkový koláč Linzerka budete potrebovať (rozmer plechu 35 x 25 cm):

Na prípravu cesta:

420 g hladkej múky

180 g práškového cukru

250 g masla

2 žĺtka

1 vajce

1 balíček kypriaceho prášku (12 g)

1 balíček vanilkového cukru (20 g)

Na prípravu náplne:

1 kg očistených a nastrúhaných jabĺk

1 balíček vanilkového cukru (20 g)

1 balíček škoricového cukru (20 g)

80 g mletých vlašských orechov

Pripravte cesto: do kuchynského robota s nastavcom nožov vložte všetky ingrediencie na cesto. Rozmixujte, preložte cesto z misy, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte 30 minút odpočívať v chladničke. Cesto potom rozdeľte na dve rovnaké časti a vyvalkajte na rozmer plechu. Plech vysteľte papierom na pečenie a vložte doň prvý plát cesta. Ten popichajte vidličkou a posypte polovicou mletých orechov. Nastrúhané jablká zmiešajte s vanilkovým a škoricovým cukrom a rovnomerne rozotrite po ceste. Posypte druhou časťou orechov. Na vrch položte druhý plát rozvalkaného cesta a tiež popichajte vidličkou. Pečte pri teplote 180 stupňov asi 30 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť a posypte práškovým cukrom.