

Slovinský vrstvený koláč: Prekmurska Gibanica

220—240 Min

Preparation

1. Příprava křehkého těsta: Ze všech surovin vypracujte těsto, zabalte ho a dejte na 30 minut do lednice.
2. Příprava náplní: Jablka nastrouhejte, vymačkejte z nich přebytečnou šťávu a smíchejte se strouhankou, skořicí a cukrem. Smíchejte všechny suroviny na tvarohovou náplň. Vlašské ořechy smíchejte s citronovou kůrou, cukrem a vanilkovým cukrem. Mák smíchejte s oběma cukry a bílým vínem, aby se důkladně navlhčil.
3. Příprava základu: Křehké těsto rozválejte a vyložte jím dortovou formu s odnímatelným okrajem o průměru 26 cm a výšce 8 cm. Ze závinového těsta vykrojte 9 kruhů podle velikosti formy a propíchejte je vidličkou.
4. Vrstvení koláče: Na základ položte kruh těsta a potřete ho olejem. Přidejte polovinu makové náplně a pokapejte trochou smetany. Přikryjte další vrstvou těsta, potřete olejem a přidejte polovinu tvarohové náplně. Postup zopakujte s těstem a polovinou ořechové náplně a přidejte trochu smetany. Poté postup zopakujte s těstem a polovinou jablečné náplně a opět přidejte smetanu.
5. Opakování: Stejným způsobem navrstvěte zbývající náplně a zakončete vrstvou těsta. Potřete zbývajícím olejem a smetanou.
6. Pečení: Pečte v předehřáté horkovzdušné troubě při 160 °C (320 °F) po dobu 60 minut.
7. 1. Zchladnutí a podávání: Nechte alespoň 1 hodinu chladnout. Podávejte teplý, nebo ho raději nechte přes noc odležet, aby se rozvinuly chutě. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.

Ingredients 14 Portions

= Kotányi Produkte

Maková náplň

400 g	Mletého máku
1 bal.	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon
110 g	Cukru
200 ml	Bílého vína

Jablečná náplň

800 g	Jablek (např. Boskoop)
1 ČL	Skořice mletá
40 g	Cukru
40 g	Strouhanky

Tvarohová náplň

500 g	Tvarohu (20 % tuku)
200 g	Zakysané smetany
1 špetka	Soli
2	Žloutky
50 g	Cukru

Ořechová náplň

400 g	Mletých vlašských ořechů
60 g	Cukru
2 bal.	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon
	Kůra z 1 citronu

Křehké těsto

250 g	Mouky
100 g	Másla
1 špetka	Soli
1	Veľké vejce

20 ml	Vody

Sestavení

400 g	Těsta filo nebo taženého závinového těsta
100 ml	Rostlinného oleje s neutrální chutí
200 ml	Smetany
2 ČL	Moučkového cukru na posypání (podle potřeby)