

Slovinský vrstvený koláč: Prekmurska Gibanica

220–240 Min

Príprava

1 Pripravte krehké cesto: Všetky ingrediencie spolu vymieste, cesto zabaľte a nechajte 30 minút odpočívať v chladničke.

2 Pripravte plnky: Jablká nastrúhajte, vytlačte z nich prebytočnú šťavu a zmiešajte so strúhankou, škoricou a cukrom. Zmiešajte všetky ingrediencie na tvarohovú plnku. Vlašské orechy zmiešajte s citrónovou kôrou, cukrom a vanilkovým cukrom. Mak zmiešajte s oboma druhmi cukru a bielym vínom, kým nebude zmes rovnomerne navlhčená.

3 Pripravte základ: Krehké cesto rozvaľkajte a vyložte ním tortovú formu s odnímateľným okrajom s priemerom 26 cm a výškou 8 cm. Štrúdľové cesto nakrájajte na 9 kruhov podľa veľkosti formy a popichajte ich vidličkou.

4 Vrstvite koláč: Na základ položte kruh cesta a potrite ho olejom. Pridajte polovicu makovej plnky a pokvapkajte trochou smotany. Prikryte ďalším kruhom cesta, potrite olejom a pridajte polovicu tvarohovej plnky. Rovnaký postup zopakujte s ďalšou vrstvou cesta a polovicou orechovej plnky, pričom pridajte trochu smotany. Pokračujte ďalšou vrstvou cesta a polovicou jablkovej plnky, ktorú opäť pokvapkajte smotanou.

5 Opakujte: Rovnakým spôsobom pokračujte vo vrstvení zvyšných plniek a zakončite vrstvou cesta. Povrch potrite zvyšným olejom a smotanou.

6 Pečenie: Koláč pečte v predhriatej teplovzdušnej rúre pri teplote 160 °C približne 60 minút.

7 Chladenie a servírovanie: Koláč nechajte chladnúť aspoň 1 hodinu. Podávajte ho teplý alebo ho ideálne nechajte odležať cez noc, aby sa chute dokonale prepojili. Pred podávaním posypte práškovým cukrom.

Ingrediencie 14 Porcie

= Kotányi Produkte

Maková plnka

400 g	Mletého maku
1 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
110 g	Cukru
200 ml	Bieleho vína

Jablková plnka

800 g	Jabĺk (napr. Boskoop)
1 ČL	Škorica mletá
40 g	Cukru
40 g	Strúhanky

Tvarohová plnka

500 g	Tvarohu (20 % tuku)
200 g	Kyslej smotany
1 štipka	Soli
2	Žĺtky
50 g	Cukru

Orechová plnka

400 g	Mletých vlašských orechov
60 g	Cukru
2 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
	Kôra z 1 citróna

Krehké cesto

250 g	Múky
100 g	Masla
1 štipka	Soli

1	Veľké vajce
20 ml	Vody

Na zostavenie koláča

400 g	Filo cesta alebo štrúdľového cesta
100 ml	Rastlinného oleja s neutrálnou chuťou
200 ml	Smotany
2 ČL	Práškového cukru na posypanie (podľa potreby)

