

ŠÍPKOVO – JABLEČNÝ KOLÁČ

Suroviny na těsto: 100 g lískových ořechů, 50 g vlašských ořechů, 50 g slunečnicových semínek, 50 g FIBROKI sušenek, 1 lžíce arašídového másla, 50 ml kokosového mléka

Suroviny na náplň: 2 vaničky tvarohu, 2 vejce, 4 lžíce třtinového cukru (nebo jiné sladidlo- třeba čekankový sirup podle chuti), 3 lžíce šípkového pyré, 2 jablka

Postup: ingredience na těsto rozmixujte a smíchejte v lepidlivou hmotu. Tu pak natlačte na spodek dortové formy vymazané kokosovým olejem a dejte na 10 minut upéct do předehřáté trouby na 180 °C. Mezitím smíchejte ingredience na náplň a nakrájejte jablka na plátky. Upečené těsto potřete dalšími 3 lžícemi šípkového pyré, poklad'te na něj 1/2 plátků jablek, polejte tvarohovou náplní a poklad'te druhou polovinou jablek. Pečte na 160 °C asi hodinu až hodinu a půl, podle trouby. Nechte vychladnout.

