

# Pudinkovo-ovesný koláč s jablky

Denisa Richterová

## Ingrediencie:

### *Těsto:*

- 150 g ovesných vloček
- 50 g lískových oříšků + další na ozdobu
- 50 g špaldové či žitné hladké mouky
- špetka soli
- 1 lžička skořice, kardamomu
- 1 vejce
- 2 lžice kokosového oleje
- 30 g hnědého cukru

### *Jablečná náplň:*

- cca 1 kg jablek (3 velká jablka)
- 2 lžice hnědého cukru
- 1 lžice másla

### *Pudink:*

- 1 sáček vanilkového pudinku
- 2 lžice hnědého cukru
- 500 ml mléka



**Postup:**

Oříšky a ovesné vločky dobře rozmixujte v mixéru a smíchejte s moukou, solí a kořením. V misce vyšlehejte cukr s olejem a vejcem a vlijte k suchým ingrediencím. Vypracujte pevné a kompaktní těsto (pokud bude třeba, přidejte 2-3 lžíce mléka / vody). Troubu předehřejte na 180°C, těsto vtlačte do dortové formy a pečte asi půl hodiny. Mezitím oloupejte jablka a nakrájejte je na tenké měsíčky. V rendlíku či pánvi rozehřejte tuk, přidejte cukr a jablka a poduste (nenechte moc rozvařit). Když už se bude blížit čas vyjmutí korpusu z trouby, uvařte dle návodu pudink. Korpus vyndejte z trouby, rozprostřete naň jablka a zalijte pudinkem. Po chvilce ozdobte sekanými opraženými lískovými oříšky, posypte volitelně skořicí a nechte ztuhnout v lednici.