

## ŠÍPKOVO – JABLKOVÝ KOLÁČ

**Suroviny na cesto:** 100 g lieskových orechov, 50 g vlašských orechov, 50 g slnečnicových semienok, 50 g FIBROKI sušienok, 1 lyžica arašidového masla, 50 ml kokosového mlieka

**Suroviny na náplň:** 2 vaničky tvarohu, 2 vajcia, 4 lyžice trstinového cukru (alebo iné sladidlo - trebárs čakankový sirup podľa chuti), 3 lyžice šípkového pyrė, 2 jablká

**Postup:** ingrediencie na cesto rozmixujte a zmiešajte v lepivú hmotu. Tú potom natlačte na spodok tortovej formy vymastenej kokosovým olejom a dajte na 10 minút upiecť do predhriatej rúry na 180 °C. Medzitým zmiešajte ingrediencie na náplň a nakrájajte jablká na plátky. Upečené cesto potrite ďalšími 3 lyžicami šípkového pyrė, poukladajte naň 1/2 plátkov jabĺk, polejte tvarohovou plnkou a poukladajte druhou polovicou jabĺk. Pečte na 160 °C asi hodinu až hodinu a pol, podľa rúry. Nechajte vychladnúť.

