

Jablečný koláč II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 500 g
- hera 2 kostka
- moučkový cukr 150 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- jablko 1 kg
- mletá skořice 1 špetka
- vanilkový cukr 1 ks
- žloutek 6 ks
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, cukru, žloutků, prášku do pečiva a tuku vypracujeme těsto, rozdělíme je na 2 půlky. První část vyválíme na kulatý plát, rozložíme do formy s pečícím papírem, propícháme vidličkou a posypeme skořicí. Na těsto rozložíme kousky oloupaných jablek, posypeme vanilkovým cukrem a skořicí a přikryjeme plackou ze zbylého těsta. Pečeme na 175 asi 60 minut. Horký koláč posypeme moučkovým cukrem se skořicí.