

Karamelové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 60 g
- listové těsto 500 g
- jablko 1800 g
- krupicový cukr 330 g
- mletá skořice 1 lžička
- moučkový cukr 2 lžíce
- citron 1 ks
- zakysaná smetana 250 g
- kukuřičný škrob 2.5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto rozválíme na 4mm a vykrájíme kolečka o velikosti formiček.

Jablka oloupeme a zbavíme jader, nakrájíme na osminky. Potřeme citronovou šťávou, vložíme do kastrůlku, zasypeme 160g cukru, podlijeme vodou a povaříme.

Na pánvi si ze zbylého cukru uděláme karamel, přidáme máslo, odstavíme a promícháme. Karamel vlijeme do formiček.

Jablka scedíme a naskládáme těsně vedle sebe na dno formiček do karamelu. Šťávu z jablek promícháme se škrobem a vařím nalijeme na jablka. Přiklopíme kolečky z listového těsta, propíchneme vidličkou.

Formičky dáme na plech s pečícím papírem, pečeme na 180 dozlatova. Pak necháme v chladu 2 hodiny, podáváme se zakysanou smetanou ochucenou cukrem a skořicí.