

Španělský jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrónová šťáva 3 lžíce
- cukr krupice 200 g
- cukr moučka 180 g
- jabko 4 plátek
- lístkové ořechy 125 g
- máslo 200 g
- hladká mouka 200 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- rum 6 lžíce
- skořice mletá 1 lžička
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a dužinu nakrájíme na menší kousky. Pokapeme je 4 lžíce rumu a necháme asi 30 minut odležet. Změklé máslo s krupicovým cukrem, skořicí a špetkou soli vyšleháme v hlubší míse do husté světlé pěny. Postupně do ní zašleháme celé vejce. Mouku prosijeme s kypřicím práškem a kakaem, smícháme s mletými oříšky a po částech lehce zapracujeme do připravené máslové hmoty. Dortovou nebo vyšší koláčovou formu vyložíme pečicím papírem. Rozetřeme do ní těsto a poklademe kousky jablek. Koláč pečeme v předehřáté troubě při 175°C asi

50 minut. Necháme ho vychladnout ve formě. Z moučkového cukru, citronové šťávy a zbylého rumu vymícháme hladkou polevu. Potřeme jí vychladlý koláč. Necháme ji zcela zaschnout a pak moučník dozdobíme nasekanými oříšky a plátky jablek.

Poznámka:

plátky jabka jsou na ozdobu