

Citronovo-jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kůra z pomerančů 2 ks
- Šťáva z pomerančů 2 ks
- Jablka 4 ks
- Vejce 3 ks
- Máslo 40 g
- Vanilkový pudink 2 lžička
- Krupicový cukr 200 g
- Listové těsto 500 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Předehřejte troubu na 200/180 stupňů. Do větší misky nastrouhejte kůru z 2 citronů, pak z nich vymačkejte šťávu. Přidejte 4 velká nastrouhaná jablka, zalijte je citronovou šťávou a zamíchejte. Do směsi rozklepněte 3 vejce, vmíchejte 2 lžičky vanilkového pudinku, 40 g rozpuštěného másla a asi 200 g krupicového cukru (záleží na sladkosti jablek).

2. Vyválejte 500 g listového těsta a přeneste ho do vyššího plechu. Na těsto nalijte obsah misky a pečte asi hodinu, aby bylo těsto zlaté a náplň pevná.