

Slezský koláč s drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**
- **sůl**
- vejce 4 ks
- krupicový cukr 200 g
- hera 200 g
- polohrubá mouka 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- **Náplň**
- jabka 500 g
- citrónová šťáva 1 ks
- krupicový cukr 50 g
- **Zdobení**
- hera 50 g
- polohrubá mouka 80 g
- krupicový cukr 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nejprve si připravíme těsto. Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s krupicovým i vanilkovým cukrem a herou do pěny. Bílky vyšleháme se špetkou soli na pevný sníh.

Obě vaječné hmoty spojíme a vmícháme prosátou mouku.

Pekáček s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme moukou. Rozetřeme do něj těsto a předpékáme ho v troubě vyhřáté na 180 °C asi 15 minut.

Mezitím připravíme náplň. Jablka omyjeme, rozčtvrtíme, odstraníme jádřinec a dužinu i se slupkou nakrájíme na tenké plátky. Pokapeme je citronovou šťávou a posypeme cukrem. Na drobenku smícháme heru, mouku a cukr.

Předpečený koláč vyjmeme z trouby, ihned na něj rozložíme plátky jablek a posypeme drobenkou. Koláč dopékáme při 180 °C dalších 20 minut. Necháme vychladnout v pekáčku a pak nakrájíme na kousky.

Poznámka:

koláče uděláme 15 až 20 porcí

mouky a herys si připravíme o trochu víc - na formu