

# Obrácené koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 8

- Listové těsto 500 g
- Jablka 1.8 kg
- Citron 1 ks
- Cukr 330 g
- Máslo 60 g
- Kukuřičný škrob 2.5 lžíce
- Zakysaná smetana 250 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Skořice 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučněném válu na plát silný asi 4 mm a vykrájíme z něj kolečka o velikosti formiček.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na osminky. Potřeme je citronovou šťávou, vložíme do kastrůlku a zasypeme asi 160 g cukru. Podlijeme je vodou a krátce povaříme.

Ze zbylého cukru připravíme na pánvi světlý karamel. Přidáme do něj máslo, sejmeme z ohně a lehce promícháme. Dáváme pozor, protože karamel je velice horký. Připravený karamel vylijeme na dno formiček.

Jablka scedíme a naskládáme je těsně vedle sebe na dno formiček na karamel. Zbylou šťávu z jablek promícháme se škrobem, krátce provaříme a nalijeme na jablka. Přiklopíme je kolečky vykrojenými z listového těsta, které propícháme vidličkou.

Formičky dáme na plech vyložený pečícím papírem a koláčky pečeme při 185°C dozlatova. Pak je necháme v chladu alespoň 2 hodiny odpočinout. Podáváme se zakysanou smetanou ochucenou cukrem a skořicí.