

Jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jablka 750 g
- Citron (na šťávu) 1 ks
- Měkké máslo 160 g
- Krupicový cukr 125 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenké plátky. Pokapeme citronovou šťávou. Na pánvičce rozpustíme tři PL másla a plátky jablek na něm krátce dozlatova pečeme. Vyjmeme a necháme vychladnout. V míse rozšleháme zbytek másla, přidáme cukr, vanilkový cukr, sůl a citronovou kůru. Postupně přidáváme vejce a dobře zašleháme. Nakonec přimícháme mouku s kypřicím práškem a mléko. Vznikne nám polotuhé těsto. Dortovou formu vymažeme tukem a nalijeme těsto, které uhladíme. Poklademe plátky jablek a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 40 minut.

