

Ořechovo-jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- hladká mouka 340 g
- moučkový cukr 170 g
- bílek 4 ks
- žloutek 4 ks
- jedlá soda 1 lžička
- prášek do pečiva 1 lžička
- hera 125 g
- vlašské ořechy 100 g
- kyselé jablka 3 ks
- rozinky 50 g
- vanilkový cukr 16 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Přehřejte troubu na 200 ° C

V míse zpracujte Heru spolu s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem do hladkého a vláčného těsta. Následně do těsta přidejte postupně žloutky.

Vyšlehejte bílky to pevného sněhu. Připravte si mísu a prosejte do ní mouku s práškem do pečiva a sodou, vše promíchejte. Pak opatrně přidejte sníh z bílků.

Do těsta přidejte jablka nakrájená na kostičky, nasekané vlašské ořechy a předem namočené rozinky.

Opatrně zpracujeme všechny složky těsta. Mícháme opatrně, aby v těstě zůstalo co nejvíce vzduchu. Těsto nalijeme na předem vymazaný plech a pečeme v troubě 30 až 35 minut. Na závěr koláč posypeme moučkovým cukrem a můžeme ozdobit vlašskými ořechy.