

Jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 50 g
- Máslo 100 g
- Máslo na formu 1 ks
- Hrubá mouka na formu 1 ks

- **Náplň**

- Větší jablka 5 ks
- Šťávu z citronu 1.2 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 2 lžička
- Vejce 3 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Moučkový cukr na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku prosejte na vál. Přidejte sůl, vejce a moučkový cukr. Máslo nakrájejte na kostičky a pomoci

nože vše smíchejte. Potom rukama vypracujte hladké těsto. zabalte ho do fólie a dejte na 30 minut odležet do chladničky. Jablka oloupejte, zbavte jádřince a nakrájejte na měsíčky. Pokapejte je citronovou šťávou, předejdete tím jejich zhnědnutí. Troubu předehřejte na 200°C. Formu vymažte a vysypte. Těsto rozválejte a vyložte jím dno a okraje formy. Propíchejte vidličkou, pokladte jablky a dejte předpéct na 35 minut. V míse smíchejte cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru, vejce a zakysanou smetanu. Nalijte na předpečený koláč a ještě 20 minu peče. Podávejte vychladlý a poprášený moučkovým cukrem.

Poznámka:

Forma o průměru 26 cm