

Francouzský jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jablko 1 kg
- **podle potřeby**
- skořice 1 ks
- **těsto**
- cukr 120 g
- mléko 1.5 dl
- citron 1 ks
- hladká mouka 180 g
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- rozpuštěné máslo 6 lžíce
- rozinky 1 hrst
- vanilkový cukr 1 ks
- sekané ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Dortovou formu nebo remosku vymastíme máslem. Citron omyjeme a kůru z něj nastrouháme. Rozinky spaříme a necháme okapat.

Jablka očistíme a nakrájíme je na plátky. Ty rozprostřeme do vymaštěné formy a posypeme skořicí nebo skořicovým cukrem.

Vejce rozklepneme a utřeme s cukrem a máslem. Přidáme rozinky, mleté ořechy, kůru, mouku s kypřícím práškem a zředíme mlékem. Těsto by mělo mít konzistenci podobnou těstíčku na palačinky. Těstem zalijeme jablka ve formě a pečeme ve středně přehřáté troubě asi 30 minut.

Upečený francouzský jablečný koláč vyklopíme dnem vzhůru, pocukrujeme a podáváme. Nejlepší je vlažný. Studený koláč však můžeme navíc ozdobit šlehačkou.