

Jemný jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks
- **poleva**
- ztužený potravinový tuk 80 g
- čokoláda na vaření 100 g
- **těsto**
- vejce 5 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek 0.75 balíček
- rozinky 100 g
- hrubá mouka 300 g
- mleté ořechy 100 g
- cukr 400 g
- jablko 800 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka očistíme, rozčtvrtíme a i se slupkou nastrouháme. Rozinky spaříme a opláchneme. Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vymažeme a vysypeme, případně jej vyložíme pečícím papírem.

Celá vejce ušleháme s cukrem, vanilkovým cukrem a práškem do pečiva. K této směsi střídavě přidáváme po lžících mouku a nastrouhaná jablka. Nakonec do těsta vmícháme rozinky a ořechy. Těsto nalijeme na připravený plech, vložíme do trouby a pečeme dozlatova. Hotový jablečný koláč necháme vychladnout.

Tuk a čokoládu na vaření rozpustíme ve vodní lázni. Vlažnou polevou přelijeme jemný jablečný koláč a necháme ztuhnout.

Jemný jablečný koláč nakrájíme na kousky a můžeme podávat.