

Jablkový koláč s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- vejce 4 ks
- mleté ořechy 100 g
- mletý mák 100 g
- polohrubá mouka 100 g
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- strouhaná jablka 700 g
- práškový cukr 200 g

- **Poleva**

- čokoláda 100 g
- máslo 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Do misky dáme vymíchané žloutky, mletý mák, mleté ořechy, mouku smíchanou s kypřicím práškem, nastrouhaná jablka a tuhý sníh z bílků. Smícháme. Připravené těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme ve vyhřáté troubě. Po vychladnutí ho polejeme čokoládovou polevou, nakrájíme na kousky a ozdobíme.