

Obrácený koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Jablka nebo hrušky 800 g
- Listové těsto 300 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- **Kromě toho**
- Máslo 6 lžíce
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do dortové formy nasypeme dvě lžíce cukru a pokropíme ho čtyřmi lžícemi rozpuštěného másla a citronovou šťávou. Formu postavíme na mírně zapnutou ploténku a za stálého míchání zahříváme, až vznikne světle zlatý karamel, který necháme vychladnout. Ovoce oloupeme, zbavíme jadřinců, nakrájíme na plátky silné 5-7 mm, rozložíme je na vychladlý karamel na dně formy, posypeme je zbytkem cukru a pokapeme zbylým máslem. Těsto rozválíme na pomoučeném válu na kulatý plát silný 3 mm a zakryjeme jím vrstvu plátků ovoce ve formě. Koláč vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a pečeme 5 minut. Pak zmírníme teplotu na 180°C a pečeme ještě 30 minut dozlatova. Hotový koláč necháme vychladnout, pak ho opatrně nožem odřízneme od boku formy a vyklopíme.