

Piškotový koláč s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hrubá mouka 180 g
- Cukr moučka 200 g
- Vejce 4 ks
- Nektarinky 2 ks
- Horké jablečné pyré 4 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků a trochy soli ušleháme tuhý sníh, žloutky vyšleháme společně s cukrem do pěny a po lžících do nich zapracujeme horké jablečné pyré. Pyré můžeme ohřát v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni. Do žloutkové směsi vmícháme prosátou mouku a nakonec polovinu tuhého sněhu z bílků. Těsto nalijeme do formy, kterou jsme vyložili papírem na pečení, povrch těsta pokryjeme nektarinkami nakrájenými na plátky a vrch ve středu stejnoměrně potřeme zbylým sněhem. Takto nachystaný koláč vložíme do trouby předehřáté na 160 stupňů a pečeme asi půl hodiny. Během pečení kontrolujeme, aby nebyl sníh na povrchu spálený - musí mít zlatavou barvu.