

# Francouzský jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Jablka 280 g
- Cukr 300 g
- Žloutky 6 ks
- Polohrubá mouka 6 lžíce
- Kakao 6 lžíce
- Mleté ořechy 160 g
- Rum 2 lžíce

**Doba přípravy:** 95 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Francie

## Postup:

Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme mouku, promícháme a necháme asi půl hodiny odležet. Pak vmícháme žloutky, rum, přidáme ořechy, kakao a lehce promícháme. Tuto směs nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy a dáme péct do vyhřáté trouby na cca půl hodiny. Upečené necháme vychladnout a potom vyjmeme z formy.