

Antiracionální koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Velká vejce 3 ks
- Cukr moučka 200 ml
- Polohrubá mouka 100 ml
- Hladká mouka 100 ml
- Listové těsto 500 g
- Jablka bez jadřinců nakrájená podélně na plátky 10 ks
- Zavařenina 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z listového těsta rozválíme plát a dáme na plech. Vložíme do trouby zapéct a mezi tím si připravíme piškoty. Ušleháme cukr s vejci do zhoustnutí a vmícháme mouku. Předpečené těsto vyndáme z trouby, potřeme pikantní zavařeninou, trochu pokapeme citronovou šťávou a navrch nalijeme piškotové těsto. , které hustě poklademe nakrájenými jablky. Dáme zvolna dopéct. Můžeme také použít kompotované, dobře okapané ovoce.