

Výborný jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vejce 5 ks
- Cukr 300 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Studená voda 8 lžíce
- Jablka 600 g
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jablka oloupeme, nastroháme a rozložíme na pekáč nebo velkou dortovou formu vyloženou pomaštěným alobalem. Ze žloutků, cukru a po částech přilévané vody ušleháme pěnu, přidáme mouku s práškem do pečiva a hustý sníh z bílků. Těsto nalijeme do formy na rozprostřená jablka a dáme péci. Upečený koláč necháme zchladnout, obrátíme ho, odstraníme alobal, přelijeme čokoládovou polevou a můžeme ještě zdobit šlehačkou. Kdo má rád hodně ovoce, může ještě přidat více strouhaných jablek.