

Chutný jablkovo - rumový koláč s mandlemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 10

6590 kalorií , 9 g cukrů , 292 g tuků , 99 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/chutny-jablkovo-rumovy-kolac-s-mandlemi>

Příprava

Jablka očistíme a nahrubo nastrouháme. Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme postupně olej a ostatní suroviny. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, pečeme při 180 °C asi 25-30 minut. Ještě teplý koláč namažeme džemem a necháme vychladnout. Nalámanou čokoládu smícháme s mlékem, máslem a moučkovým cukrem a na mírném ohni za stálého míchání rozpustíme /nevaříme!/. Polevou koláč potřeme a necháme ztuhnout. Vynikající a šťavnatý koláč, dobrou chuť!

Ingredience

- ✓ 4-5 větších jablek
- ✓ 2 hrnečky polohrubé mouky /250 ml/
- ✓ 2 hrnečky cukru moučka + 2 lžice na polevu
- ✓ 1/2 hrnečku sekaných vlašských ořechů
- ✓ 1/2 hrnečku sekaných mandlí
- ✓ 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 0,75 dcl rumu /nebo dle chuti/
- ✓ 2 lžičky mleté skořice
- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 2 lžice mléka
- ✓ 2 lžice másla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník

