

Domácí jablečný koláč s cukrovou krustou a vanilkovou zmrzlinou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

3782 kalorií , **204 g** cukrů , **163 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-jablecny-kolac-s-cukrovou-krustou-a-vanilkovou-zmrzlinou>

Příprava

Připravíme si teflonovou pánev a celé dno pokryjeme plátky másla a poté zasypeme cukrem. Očištěná jablka zbavená jádřinců, nakrájíme na plátky a vyskládáme je po celé ploše pánve. Listové těsto rozválíme na velikost pánve.

Pánev pomalu zahříváme, aby cukr zkaramelizoval, a poté celou pánev zakryjeme listovým těstem. Listové těsto po celé ploše propícháme vidličkou a dáme péct do předem přehřáté trouby na 180°C cca na 20 minut. Po upečení vyklopíme na talíř a servírujeme s vanilkovou zmrzlinou.



Ingredience

- 150 g másla
- 200 g cukru krystal
- 2 kg jablek
- 150 g listového těsta
- 4 kopečky zmrzliny

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Návštěva, Rodina, Dezert, Svačinka