

# 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: Barbora Šumná

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