

Jablečná buchta s drobenkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

3144 kalorií , **1 g** cukrů , **40 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecna-buchta-s-drobenkou>

Příprava

Jablka oloupeme a odřízneme jadřince. Jablka nakrájíme na plátky a zakapeme citronovou šťávou. Vejce rozklepněte, oddělte žloutky od bílků. Žloutky vložte spolu s cukrem do mísy a vyšlehejte do pěny. Přisypte vanilkový cukr, postupně přimíchejte mouku prosátou s kypř. práškem, přilijte šlehačku a ještě pořádně rozmíchejte. Nakonec z bílků ušlehejte sníh a zlehka vmíchejte do těsta. Troubu rozehřejte na 180°C. Těsto nalijte na plech s vyšším okrajem a stěrkou uhladte povrch. Těsto nabude, musí být jen 1 cm vysoké. Na povrch těsně vedle sebe naskládejte ovoce. Drobenka: V misce promíchejte cukr s moukou, přidejte na kousky nakrájené máslo a pomocí prstů vypracujte drobenku. Posypte ji koláč a pečte v předehřáté troubě asi 40 minut.

Ingredience

- ✓ Těsto: 4 vejce
- ✓ 1 hrneček cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 2 hrnečky polohrubé mouky
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ Náplň: 6 jablek
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 2 a 1/2 lžíce cukru krupice
- ✓ 3 lžíce polohrubé mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Ovoce můžete obměňovat.

