

Jablečný koláč s krémem ze zakysané smetany



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min

Celkový čas: 1h 15min , Porce: 1

1728 kalorií , 75 g cukrů , 78 g tuků , 26 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-kolac-s-kremem-ze-zakysane-smetany>

Příprava

Všechny suroviny na těsto dobře propracujeme, vytvoříme hladké těsto, zabalíme ho do potravinové folie a dáme na 30 minut do chladu. Jablka oloupeme, malá přepůlíme, máme-li větší, tak je překrojíme na čtvrtiny. Každý kousek navrchu po milimetru nakrojíme, ale nedokrajujeme úplně, aby se jablka nerozpadla. Kulatou dortovou formu vyložíme papírem na pečení, z těsta si oddělíme menší kousek a zbytek vyválíme. Vyváleným těstem vyložíme dno formy. Ze zbytku těsta vytvoříme proužky a těmi utvoříme kraje kolem dna. Připravená jablka rovnoměrně rozložíme na těsto a pokapeme je citronovou šťávou. Formu vložíme do trouby a pečeme při 200° C 25 minut. Zakysanou smetanu rozmícháme s vejcem, oběma cukry a špetkou skořice. Předpečený koláč vyndáme z trouby, zalijeme zakysaným krémem, vrátíme do trouby a pečeme ještě 30 minut, až povrch krému lehce zezlátne.

Ingredience

- ✓ těsto: 150 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 80 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ krém: 175 ml zakysané smetany
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ špetka skořice
- ✓ asi 750 g jablek
- ✓ 1/2 citrónu

Kategorie

Česká, Celoročně, Moučník

