

Jablečný koláč s posypkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2024 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-kolac-s-posypkou>

Příprava

Připravíme si kulatou formu na koláč o průměru 26 cm. Formu vymažeme ramou a připravíme si drobenku z másla, mouky a cukru. Jablka nakrájíme na čtvrtky, vykrojíme vnitřky a nastroháme na hrubo. Zapneme troubu na 175°C. Celá vejce vyšleháme 2 - 3 minuty s cukrem, poté zašleháme polovinu mouky. Rozředíme zakysanou smetanou a přidáme zbytek mouky promíchaný s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme do formy, povrch uhladíme stěrkou a na něj rovnoměrně rozložíme nastrohaná jablka. Posypeme je cukrem, hrozkami a skořicí. Na povrch nasypeme drobenku a formu vložíme do předehřáté trouby. Pečeme asi 45 minut. Po upečení necháme koláč ve formě zcela vychladnout.



Ingredience

- Na těsto - 2 vejce
- 60 g moučkového cukru
- 170 g polohrubé mouky
- 2 zarovnané lžičky prášku do pečiva
- 150 g zakysané smetany
- Na drobenku - 80 g másla
- 100 g polohrubé mouky
- 70 g moučkového cukru
- 4 velká jablka
- 1 vanilkový cukr
- skořice
- hrozinky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník