

Koláč se smaženými jablky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 10

2379 kalorií , 75 g cukrů , 148 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-se-smazenymi-jablky>

Příprava

Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, odstraníme části jádřinců a nakrájíme na tenké plátky, které pokapeme citrónovou šťávou. V pánvi rozpustíme tři lžíce másla a plátky jablek na něm krátce dozlatova opečeme. Necháme vychladnout. V misce rozšleháme zbytek másla, postupně přidáváme cukr, vanilkový cukr, sůl a citrónovou kůru. Po jednom pak přidáváme vejce a dobře je zašleháme. Troubu předehřejeme na 200° C. Pak smícháme mouku s kypřícím práškem a mlékem a vmícháme do vajec, až získáme polotuhé těsto. Koláčovou formu vymažeme, nalijeme do ní těsto a urovnáme. Plátky jablek klademe na povrch tak, aby se částečně překrývaly. Pečeme asi 40-50 minut. Koláč vyjmeme z trouby, necháme zchladnout a pak jej vyndáme z formy. Povrch koláče hojně pocukrujeme a rozkrájíme na kousky.

Ingredience

- ✓ 750 g jablek
- ✓ 160 g másla
- ✓ troška citrónové šťávy
- ✓ 125 g cukru krystal
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 hrst citrónové kůry
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 - 2 lžíce mléka

Kategorie

Česká, Celoročně, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník