

# Křehký jablečný koláč



Obtížnost:     

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 16

**2514** kalorií , **105 g** cukrů , **113 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krehky-jablecny-kolac>

## Příprava

Ze změkklého másla, hladké mouky, cukru a vejce vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme do ledničky na 30 minut. Zapneme troubu a necháme rozehrát na 180 °C. Omytá jablka oloupeme a nakrájíme na slabé plátky. Pokrájená jablka smícháme s cukrem, přidáme vanilkový pudinkový prášek, citrónovou šťávou a jablečný mošt. Těstem vyložíme dortovou formu a rozetřeme na ně připravená jablka. Povrch posypeme mandlovými lupínky a pečeme v troubě 60 minut.



## Ingredience

- ✓ 125 g másla
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 75 g cukru krupice
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 1 balení pudinkového prášku
- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1 citrón
- ✓ 100 ml jablečného moštu
- ✓ 100 g mandlových lupínků

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Celoročně,  
Návštěva, Rodina, Moučník, Snídaně, Svačinka