

# Letní citronovo-jablečný koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 8

639 kalorií , 0 g cukrů , 50 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/letni-citronovo-jablecny-kolac>

## Příprava

Jablka oloupeme a ve velké míse nastrouháme. Zalijeme citronovou šťávou a přidáme citronovou kůru, pořádně promícháme. K jablečné směsi přidáme vejce, cukr, rozpuštěné máslo a vanilkový pudinkový prášek. Opět promícháme. Těsto si připravíme na vyšší plech, který vyložíme pečícím papírem a na něj navrstvíme jablečnou směs. Pečeme v troubě na 150 °C přibližně 20 minut, dokud nám náplň neztuhne a okraje nezezlátnou.



### Tip k receptu

Kdo má rád, může přidat rozinky, nebo mleté oříšky. Já přidala špetku kardamónu.



## Ingredience

- ✓ 1 balení rozváleného listového těsta
- ✓ 4 jablka
- ✓ šťáva a kůra ze dvou citrónů
- ✓ 3 vejce
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 2 lžičky vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 40 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník