

Máslovo-rumový jablkový koláč



Obtížnost: □□□□□

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

4638 kalorií , **3 g** cukrů , **162 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/maslovo-rumovy-jablkovy-kolac>

Příprava

Necháme povolit máslo na pokojovou teplotu a stejně tak i vejce. Mezitím si oloupeme jablka a nakrájíme je buď na kousky, nebo na plátky cca 5 mm silné. Pak máslo utřeme s cukrem – krupicovým i vanilkovým, a to na hladký krém (stačí dobře roztírat vařečkou o stěny mísy). Vmícháme vejce a pak i mouku, opět promícháme. Přidáme rum promícháme. Vezmeme máslem vytřenou a moukou vysypanou koláčovou formu (případně místo toho vyloženou pečícím papírem) a vlijeme do ní těsto, pěkně ho rozetřeme. Poté do něj lehce vtlačíme kousky jablek, posypeme mandlemi a dáme péci. Nejlépe při 160 stupních a cca 30-35 minut. Hotový koláč pocukrujeme.

Tip k receptu

Místo koláčové formy můžeme dát těsto do dortové formy, do muffinových košíčků, do zapékacích formiček – to dostaneme minidortíčky...



Ingredience

- 20 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru krupice
- 15 dkg másla
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 vejce
- 50 ml rumu
- 2 velká jablka
- 6-8 dkg mandlových lupínků
- cukr moučka na posypání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Labužník, Moučník