

Obrácený jablečný koláč 2



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

1549 kalorií , 100 g cukrů , 95 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/obraceny-jablecny-kolac-2>

Příprava

Jablka oloupeme a nakrájíme na plátky. Vyložíme jimi plech s pečícím papírem. Posypeme krupicovým cukrem a skořicí. V míse vyšleháme do pěny žloutky, moučkový cukr a vanilkový cukr. Pak přidejte 1 dcl teplé vody a 1 dcl oleje a šlehejte dál do pěny. Nakonec do hmoty vmíchejte 200 g hladké mouky prosáté s práškem do pečiva. V jiné míse vyšlehejte sníh z bílků se špetkou soli (díky té bude lépe držet tuhý) a ten vmíchejte do těsta. Polovinu těsto odlijte na jablka a do zbylé části vmíchejte kakao a poté ji nalijte na plech. Pečte v předehřáté troubě asi 25 minut. Po upečení můžeme již takto podávat nebo potřeme šlehačkou, krémem,..

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 dcl vody
- ✓ 1 dcl slunečnicového oleje
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžíce kakaa
- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 2 lžíce skořice

Kategorie

Narozeniny, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník

