

Obrácený jablečný koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 8

562 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

V menším kastrůlku si rozpustíme máslo, které zasypeme cukrem moučka. Jablka oloupeme a zbavíme jadřince, nakrájíme na osminky a přihodíme k rozpuštěnému máslu s cukrem. Promícháváme, aby se jablka v másle pěkně obalila. Poté je přendáme do koláčové formy a přikryjeme hotovým, rozváleným listovým těstem. Těsto mírně utlačíme, i zahnuté okraje a propícháme vidličkou, aby mohla unikat pára. Pečeme na 200°C do zezlátnutí. Koláč vyjmeme a necháme jej ještě chvíli, asi 5 minut dojít. Poté na něj položíme talíř a koláč překlopíme.

Tip k receptu

Podáváme nejlépe teplý, s vanilkovou zmrzlinou.

Ingredience

- 50 g másla
- 50 g cukru moučka
- 1/2 lžičky skořice
- 1/2 lžičky vanilky
- 6 jablek
- 1 balení hotového listového těsta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník

