

Šarišský jablečný koláč



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 6h 0min , Čas vaření: 2 dní 2h 0min

Celkový čas: 3 dní 8h 0min , Porce: **24**

7453 kalorií , **18 g** cukrů , **463 g** tuků , **261 g** bílkovin

Autor: Hardy

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

Příprava

Jablka oloupat, zbavit jadřinců, nakrájet na menší kostky. Vejce vyšlehat do pěny, přidat cukr a dál šlehat do zhoustnutí. Smíchat mouku se sodou a skořicí, přidat do vyšlehané směsi. Opatrně vmíchat ořechy, jablka a na kouska nakrájenou čokoládu. Tukem vymazat pekáč, vysypat hrubou moukou, nebo strouhankou (lepší moukou). Péct na 180 stupňů cca 50 minut.



Tip k receptu

Fantazii se meze nekladou, můžete přidat hrozinky, ideální korynthky, více druhů ořechů, hrušky ... atd

Ingredience

- ✓ 5 ks jablko
- ✓ 5 ks vejce
- ✓ 1 hrnek cukr krystal
- ✓ 1 hrnek slunečnicový olej
- ✓ 2 hrnek hladká mouka
- ✓ 4 lžička skořice
- ✓ 2 lžička soda bikarbóna
- ✓ 1 hrnek vlašské ořechy
- ✓ 150 g hořká čokoláda

Kategorie

Slovenská, Dezert

