

Skvěle vláčný jablečný koláč



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 8

2282 kalorií , **49 g** cukrů , **138 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Jablka oloupeme a zbavíme jadřinců. Nakrájíme si je na plátky a zakápneme citronovou šťávou, aby nehnědla. V míse rozšleháme máslo s cukrem do hladké bílé hmoty. Poté postupně přimícháváme obě vejce. V druhé míse si smícháme mouku, kypřící prášek do pečiva, hřebíček i muškátový oříšek a jemně přimícháme ke směsi z vajec, másla a cukru. Dortovou formu o průměru 20 cm si vymažeme máslem. Polovinu těsta rozprostřeme na dno formy, poklademe plátky jablek, posypeme lžičkou skořice a na jablka navrstvíme druhou polovinu těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C přibližně 60 - 90 minut. Doba se může lišit od typu trouby. Koláč se Vám bude zdát tmavý, ale minimálně 60 minut vnitřek koláče potřebuje.

Ingredience

- 450 g jablek
- 150 g másla
- 2 vejce
- 170 g cukru krupice
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky mletého hřebíčku
- 1/2 lžičky mletého muškátového oříšku
- 1 lžíce skořice
- 200 g hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Na jablka si můžeme nasypat i rozinky, ořechy nebo mandle. Můžeme také zalít rumem.

