

Třený jablekový koláč se sněhem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

4013 kalorií , **200 g** cukrů , **3 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/treny-jablkovy-kolac-se-snehem>

Příprava

Příprava jablečné náplně: Čistá jablka zbavená jádřinců pokrájíme na kousky a podusíme s vanilkovým cukrem. Příprava sněhu: Bílky s krystalovým cukrem ušleháme nad párou na tuhý sníh. Tuk ušleháme s cukrem přidáme žloutky, mléko a mouku s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme v troubě na 150°C asi 15 minut. Na upečený piškot navršíme horkou náplň z jablek, potom uvařený sníh, posypeme nasekanými ořechy a dáme do trouby asi na 10 minut dosušit na nejmenší výkon.

Ingredience

- 6 žloutků
- 200 g tuku
- 300 g cukru moučka
- 0,15 l mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 50 g sekaných ořechů
- 2 kg jablek i se slupkou
- 1 vanilkový cukr
- 6 bílků
- 150 g cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

