

Vynikající koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2371 kalorií , **141 g** cukrů , **120 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/vynikajici-kolac>

Příprava

Nastrúhané jablká pokvapkáme citrónovou šťavou. V mise zmiešame múku, mleté oriešky, prášok do pečiva, škoricu a kakao. Zmäknutý tuk vymiešame s cukrom do peny. Potom postupne zašľaháme vajcia. Do vajcovej zmesi postupne zašľaháme múčnu zmes a vareškou vmiešame aj nastrúhané jablká. Pripravené cesto nalejem na vymastený a múkou vysypaný hlboký plech veľkosti 30 x 24 cm a v rúre vyhriatej na 180 stupňov pečieme asi 35 minút. Čokoládu roztopíme a nalejeme na upečený koláč. Polevu necháme stuhnúť a koláč nakrájame na kocky.

Ingrediencie

- ✓ 1 a 1/4 hrnečku hladké mouky
- ✓ 1 a 1/2 hrnečku mletých lískových ořechů
- ✓ 3 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžičky mleté skořice
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 1 a 1/4 kostky Hery
- ✓ 1 a 3/4 hrnečku cukru krystal
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 a 1/2 hrnečku strouhaných jablek
- ✓ 1 lžíce citrónové šťavy
- ✓ 200 ml čokoládové polevy

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Moučník

