

# Obrácený jablečný koláč 2



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 10

**1549** kalorií , **100 g** cukrů , **95 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/obraceny-jablecny-kolac-2>

## Příprava

Jablka oloupeme a nakrájíme na plátky. Vyložíme jimi plech s pečícím papírem. Posypeme krupicovým cukrem a skořicí. V míse vyšleháme do pěny žloutky, moučkový cukr a vanilkový cukr. Pak přidejte 1 dcl teplé vody a 1 dcl oleje a šlehejte dál do pěny. Nakonec do hmoty vmíchejte 200 g hladké mouky prosáté s práškem do pečiva. V jiné míse vyšlehejte sníh z bílků se špetkou soli (díky té bude lépe držet tuhý) a ten vmíchejte do těsta. Polovinu těsto odlijte na jablka a do zbylé části vmíchejte kakao a poté ji nalijte na plech. Pečte v předehřáté troubě asi 25 minut. Po upečení můžeme již takto podávat nebo potřeme šlehačkou, krémem,..

## Ingredience

- 4 vejce
- 200 g cukru moučka
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 dcl vody
- 1 dcl slunečnicového oleje
- 200 g hladké mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 lžíce kakaa
- 1 kg jablek
- 100 g cukru krupice
- 2 lžíce skořice

## Kategorie

Narozeniny, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník

