Grófčin jablečný koláč

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

4685 kalorií , **14 g** cukrů , **186 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/grofcin-jablecny-kolac

Příprava

Z prosáté mouky, kypřícího prášku, moučkového cukru, másla, žloutků, mléka a citronové kůry vypracujeme vláčné těsto, které zabalíme do potravinářské folie a dáme do lednice ztuhnout. Mezitím jablíčka oloupeme a nakrájíme na tenší plátky. Bílky vyšleháme na tuhý sníh. Plech vymažeme a vysypeme moukou. Třetinu těsta odložíme zpět do lednice a zbytek vyválíme a přeneseme na plech. Na těsto rozetřeme džem, pak poklademe plátky jablek, posypeme je vanilkovým cukrem, krystalovým cukrem, skořicí a mandlemi. Na to rozetřeme sníh a na něj nastrouháme odložené těsto. Dáme péct do předehřáté trouby na 160-170 stupňů a pečeme asi 30 minut. Když vršek rychle hnědne, koláč přikryjeme alobalem.

Ingredience

- 470 g hladké mouky
- 150 g másla
- 5 žloutků
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 200 g cukru moučka
- 2-3 lžíce mléka
- 1 lžička citronové kůry
- 7 středně velkých jablek
- 5 bílků
- 1 sáček vanilkového cukru
- trochu cukru krystal
- 100 g sekaných mandlí nebo oříšků
- trošku mleté skořice
- 1 sklenka džemu z lesních plodů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Návštěva, Moučník