

Koláč s plněnými jablíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

2680 kalorií , **7 g** cukrů , **199 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-s-plnenymi-jablicky>

Příprava

Jablíčka oloupeme, vykrojíme jádřince a naskládáme je na menší plech vyložený pečícím papírem. Ořechy smícháme s džemem, rumem a skořicí a vzniklou směsí naplníme vykrojené otvory v jablkách. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 15-20 minut, až jablka změkknou. Zatím ušleháme žloutky s cukrem a olejem do pěny, přidáme mouku s kypřícím práškem a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh, který jsme si ušlehali z bílků. Plech s pečenými jablky vyndáme z trouby a lžící opatrně rozdělíme těsto do mezer mezi jablky. Plech vrátíme do trouby a pečeme 10-15 minut, až moučník lehce zrůžoví. Krájíme na kostky tak, aby jablko zůstalo uprostřed každé porce.

Tip k receptu

Podáváme nejlépe ještě vlažný. Jeden kousek vám stačit nebude.....o)

Ingredience

- 12 menších jablek
- hrneček nasekaných vlašských ořechů
- 2 lžíce meruňkového džemu
- 2 lžíce rumu
- špetka skořice
- 4 žloutky
- 4 lžíce cukru moučka
- 4 lžíce oleje
- 4 lžíce polohrubé mouky
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 4 bílky

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

