

Šťavnatý koláč z Normandie



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 8

2251 kalorií , **5 g** cukrů , **145 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/stavnaty-kolac-z-normandie>

Příprava

Troubu předehřejeme na 170°C. Ingredience na těsto si smícháme a vypracujeme v hladké těsto, které poté zabalíme do potravinové folie a dáme na hodinu do lednice uležet. Formu na koláč vymažeme máslem a můžeme ji také vložit do lednice. Těsto se bude lépe z formy vyjímat. Jablka si oloupeme a zbavíme jadřinců. Nakrájíme na osminky a v misce promícháme s citronovou šťávou, opět vložíme do lednice. Ingredience na náplň (kromě jablek) si vyšleháme do hladka. Těsto vyválíme a vyložíme jím formu. Na dně formy vypíchneme vidličkou pár dírek, aby mohl unikat vzduch. Poté ozdobně naskládáme jablka a zalijeme směsí na náplň. Ve vyhřáté troubě pečeme 50-60 minut. Podáváme nejlépe teplý. Můžeme jej posypat moučkovým cukrem.

Tip k receptu

Místo jablek můžeme klidně použít i višně nebo hrušky.

Ingredience

- Těsto: 250 g hladké mouky
- 150 g chlazeného másla
- 1 trochu našlehané vejce
- 50 g cukru krupice
- 1-2 kapky vanilkové esence
- Náplň: 3 jablka
- šťáva z jednoho citronu
- 2 vejce
- 1 žloutek
- 60 g cukru krupice
- 1 lžička mleté skořice
- 200 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Labužník, Moučník

