

Jablečný koláč

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce promícháme nejprve suché přísady (3 hrnky polohrubé mouky, půl hrnku mletých ořechů, 1 a půl hrnku cukru, 2 lžice kaka, vanilkový cukr, skořicový cukr, kypřicí prášek). Potom přidáme ostatní suroviny (1 a půl hrnku mléka, 2 vejce, 1 hrnek oleje, 1 hrnek nastrouhaných jablek) a vymícháme hladké těsto. Těsto vlijeme do vysokého plechu, vyložený pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175°C asi 40 minut. Po upečení potřeme koláč džemem a necháme vychladnout. Nakonec polijeme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla).

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 600 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 375 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 250 g
- **Jablka červená** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 20 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVŮŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

