NajPečenie



Jablkový strúhaný koláč

Veľmi osviežujúci a tie orechy keď nie sú pomleté, s jablkami, sú úžasné.

Potrebujete:

mlieko

450 g	múka polohrubá
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	žĺtok
200 g	cukor práškový
120 g	Palmarín
10 ks	jablká
4 ks	bielok
50 g	čokoláda na varenie
2 lyžica	Cera
100 g	orechy
0,5 liter	mlieka

Postup:



Múku premiešame s cukrom, pridáme kypriaci prášok a vmiešame maslo, žĺtky a podľa potreby mlieko. Vypracujeme tuhé cesto, ktoré môžeme dať na 2 hodiny do chladničky.



Plech si vystelieme papierom na pečenie. 2/3 cesta rozvaľkáme na plech (môžeme použiť malý valček priamo na plechu, alebo pohár).
Cesto posypeme strúhankou a na hrubo postrúhanými jablkami. Posypeme cukrom, škoricou a nahrubo posekanými orechami.

Z bielok si vyšľaháme sneh a rozotrieme na jablkovú zmes. Zvyšnú 1/3 cesta postrúhame na hrubom strúhadle rovnomerne na bielka a dáme piecť do rúry. Nakoniec roztopíme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

čokoládu s Cerou a jemne pokvapkáme koláč.

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.