

NajPečenie



Lahodný jablkový koláč

Koláčik je lahodný, jednoduchý, na každú príležitosť a výborne chutí.



Potrebuje:

150 g	cukor práškový
4 g	múka polohrubá
1/2 bal.	prášok do pečiva
4 ks	vajcia
200 g	Palmarín
150 g	cukor krupicový
600 g	jablká
1 bal.	vanilínový cukor
50 g	orechy mleté
1 lyžička	škorica mletá
	citronová kôra strúhaná
	citronová šťava

Postup:



Z práškového cukru, polohrubej múky, Palmarinu, prášku do pečiva, žltok a citrónovej kôry vypracujeme cesto. 1/3 odložíme do mrazničky a 2/3 do chladničky na 40 minút.

Nastrúhané jablká zmiešame so škoricom, 50g krupicového cukru, vanilínovým cukrom, pridáme mleté orechy a citrónovú šťavu.



2/3 odležaného cesta vyvalkáme na plán a dáme na vymastený plech. Jablkovú hmotu rozložíme na cesto, Z bielkov, 100g krupicového cukru a citrónovej šťavy vyšlaháme tuhý sneh a rozotrieme na jablkovú plnku. Cesto z mrazničky nahrubo nastrúhame na sneh.

NajPečenie



Koláč pečieme pri 180 stupňoch asi 30 minút. Po upečení posypeme cukrom.

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **30 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**
