Hraběnčin koláč

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g polohrubé mouky
150 g cukru moučka
200 g cukru krupice
200 g Hery 4 žloutky
1 prášek do pečiva
1 kg jablek
1 citrónu - citrónová kůra z
skořice
rozinky
strouhané vlašské ořechy
hořké kakao□□

Postup

Z polohrubé mouky, prášku do pečiva, moučkového cukru, změklé hery a žloutků vypracujeme těsto. 0,25 těsta odebereme a obarvíme ho v hořkém kakau. Toto těsto dáme do mrazáku zmrznout. Jablka oškrábeme, nakrájíme a zbavíme jadřinců. Jablka podlijeme vodou, přidáme cukr, skořici, rozinky, nastrouhanou citrónovou kúru a nasekané vlašské ořechy. Zahříváme, mícháme a posléze rozmačkáme na kaši. Necháme vychladnout. Zbytek světlého těsta nastrouháme nahrubo na struhadle. Plech vymažeme máslem. Nastrouhané světlé těsto nasypeme na plech a zarovnáme, aby bylo všude stejně vysoké. Můžeme trošku přitlačit. Poklademe vychlazenými a rozdrcenými jablky. V ušleháme sníh z bílků a do sněhu přidáme krupicový cukr. Sníh musí být hodně hustý. Rozetřeme jej na jablka a nastrouháme na ně zmrzlé hnědé těsto. Plech dáme do mírně vyhřáté trouby asi 150 °C a pečeme asi 35 minut.