

Obrácený jablečný koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23757

Suroviny

Ingredience:

3 PL cukru

2 PL másla

1 vejce

6 PL polohrubé mouky

1 KL prášku do pečiva

1 KL strouhané citrónové kůry

0,5 šálku mléka

3 jablka

1 PL cukru

1 KL skořice

strouhanka z piškotů nebo sladkých sušenek

250 ml smetany ke šlehání (33%)

Postup

Příprava:

Cukr utřeme s máslem, přidáme celé vejce, strouhanou citrónovou kůru a zahustíme moukou s práškem do pečiva, kterou do směsi zašleháme společně s mlékem. Na plochý talíř, který jsme vymastili olejem a vysypali strouhankou, rozložíme na plátky nakrájená jablka, posypeme je skořicovým cukrem a přelijeme těstem.

Pečeme při středním výkonu 20-30 minut.

Poznámka:

Recept je zkoušen (ne mnou) v mikrovlnné troubě o maximálním výkonu 850 W. Máte-li troubu o nižším výkonu, doba tepelné úpravy se nepřímo prodlužuje (u trouby s výkonem 700 W přibližně o 0,2, u 600 W trouby asi o 0,3333333333333333 času). Naopak, pokud vlastníte troubu o vyšším výkonu, musíte počítat s tím, že se doba úpravy ještě nepatrně zkrátí. Je však třeba připomenout, že doba přípravy je závislá i na jiných faktorech, zejména na množství, tvaru, počáteční teplotě a hustotě pokrmu, dále pak i např. na tvaru použitého nádobí. Uvedená doba tepelné přípravy je tedy spíše přibližná.