

Ingrediencie

lístkové cesto, 10 stredne veľkých jablk, 2 balíčky škoricového cukru, 200 ml kyslej smotany, 2 vajcia, 1 lyžica cukru, 1 vanilkový lusk alebo vanilková aróma

Postup

Okrúhlu koláčovú formu vyložíme papierom na pečenie a vyplníme ho na tenko vyvaľkaným cestom. Cesto na niekoľkých miestach popicháme vidličkou a husto pokladíme očistené a nakrájané jablká. Povrch bohate posypeme škoricovým cukrom. Kyslú smotanu vyšľaháme vajcom a cukrom. Krém ovoniame vanilkou a nalejeme ho na jablká do jedného miesta v strede. Krém sa roztečie pod jablká a vrchná strana zostane nezaliatá. Koláč vložíme do rúry vyhriatej na 190 stupňov a pečieme cca 45 minút.

zdroj:<http://dolcevita.blog.cz/>



Jablkový koláč s vanilkovým krémom

Sobota, 20 Júl 2013 14:03

