

JABLEČNÝ KOLÁČ OD CLARA_FIT_FOOD

Jak zpracovat jablíčka, která se nehodí pro uskladnění? Do koláče! Tento jablečný koláč je kombinace švestkových povidel a jablíček s mandlovým těstem, skořicí a lehkou vůní vanilky je prostě nej, však je to taky recept od [@clara_fit_food](#)❤️

NA JABLEČNÝ KOLÁČ POTŘEBUJEME:

- 1 hrnek mandlové mouky
- 1 hrnek bezlepkové mouky NEBO hladké mouky
- 1/2 hrnku práškového sladidla **FAN BŘEZOVÝ CUKR**
- 1 prášek do pečiva
- 1 polévková lžice práškového sladidla **FAN CUKŘENKA** – Březový cukr s pravou vanilkou
- 8 ks nastrouhaných jablek
- povidla na pomazání
- skořice dle chuti
- větší kousek másla
- plátky mandlí

POSTUP:

Jedná se o rychlý a jednoduchý jablečný koláč, začneme tedy vymazáním formy na pečení a zapnutím trouby na **180 °C**, aby se stihla předeheřát. Důkladně vymažeme rohy a záhyby zapékací formy, a poté lehce vysypeme troškou mandlové mouky.

Následný postup je velmi snadný – všechny sypké suroviny (obě mouky, obě sladidla a prášek do pečiva) smícháme v misce. Touto směsí pokryjeme celé dno zapékací formy. Na sypkou směs navrstvíme třetinu nastrouhaných jablek, které jsme si předem oloupali a nastrouhali na hrubém struhadle. Na vrstvu jablek rozprostřeme vrstvu povidel. Postup vrstvení ještě jednou zopakujeme a zakončíme poslední třetinou strouhaných jablek. Nakonec zastrouháme větším kusem másla a dáme péct na **180 °C cca 40 minut**.

Chvilku před dopečením ještě vyndáme z trouby, zasypeme plátky mandlí a vrátíme na **10 minut dopéct**.

Podáváme pocukrované práškovým sladidlem **FAN CUKŘENKA** s pravou vanilkou.

