



Celozrnný jablečný koláč

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu náplně jablka očistíme, oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Vložíme do většího hrnce, přidáme víno nebo džus, sirup a šťávu z citrónu a podusíme na nízkém stupni asi 10 minut. Jablka necháme na sítku odkapat a nálev přitom zachytíme. Necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu těsta vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V míse vyšleháme máslo nebo margarín na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme sirup, kůru a žloutky a krátce na středním stupni zašleháme. Mouku smícháme s kypřicím práškem a skořicí a zlehka vařečkou vmícháme do směsi. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Jablka nanese na těsto a rovnoměrně posypeme brusinkami. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
- 3 Koláč po upečení ihned propícháme špejlí a polijeme nálevem z jablek. Necháme vychladnout.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 30 minut

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na náplň:

1,5 kg jablek
200 ml bílé víno nebo jablečný džus
4 PL bezinkový sirup
citrónová šťáva (z 1 citrónu)
100 g brusinky - sušené

Na těsto:

5 ks bílek
sůl
300 g máslo nebo margarín - změkklé
200 ml bezinkový sirup
citrónová kůra (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)
5 ks žloutek
300 g mouka celozrnná nebo špaldová
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL skořice mletá

