Jablečný koláč

Počet porcí: 20
Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

V misce promícháme nejprve suché přísady (3 hrnky polohrubé mouky, půl hrnku mletých ořechů, 1 a půl hrnku cukru, 2 lžíce kakaa, vanilkový cukr, skořicový cukr, kypřící prášek). Potom přidáme ostatní suroviny (1 a půl hrnku mléka, 2 vejce, 1 hrnek oleje, 1 hrnek nastrouhaných jablek) a vymícháme hladké těsto. Těsto vlijeme do vysokého plechu, vyložený pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175°C asi 40 minut. Po upečení potřeme koláč džemem a necháme vychladnout. Nakonec polijeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- **Hořká čokoláda se sladidly** - 100 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 300 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 600 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 375 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 13 g** - 13 g
- **Olej slunečnicový** - 250 g
- **Jablka červená** - 150 g
- **Vejce** - 100 g
- **Schwartau Extra Méně cukru Malina 300 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE