

Obrátený jablčník s makom



Čas prípravy: 75 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Obrátený jablkový koláč s makom patrí do série receptov, pri ktorých si každý povie: "Páni moji, to som sto rokov nejedol. Veď ten koláč robila moja mama, keď som bol ešte malý!"

Pripomeňte si staré časy a ponúknite kúsok svojho detstva aj vašim potomkom 😊

Suroviny:

1kg jablák
500g práškového cukru
6 vajec
200ml oleja
200ml vlažnej vody
300g polohrubej múky
150g mletého maku
1/2 vrečka kypriaceho prášku
čokoládová poleva

Postup práce:

Očistené jablká nakrájame na kocky a dáme variť so 100g cukru do mäkka. Žltky vymiešame s 300g cukru do penista. Postupne pridávame olej, vodu, múku s kypriacim práškom. Nakoniec pomaly vmiešame tuhý sneh z bielkov. V miske zmiešame mak so zvyšným cukrom a 1/3 cesta. Plech vystelieme papierom na pečenie, rozložíme naň udusené jablká. Na ne vylejeme najskôr makové cesto, rozotrieme ho a nalejeme žlté cesto. Pečieme zhruba 1/2 hodiny. Upečený koláč necháme vychladnúť a vyklopíme z plechu tak, aby jablká boli na vrchu. Papier odstránime a koláč polejeme čokoládou. Necháme stuhnúť a krájame na kocky.