

Nepečený jablečný krémový koláč s Biscoff

8 krocích
8-10 porcí porcí

P?IPRAVTE SE NA PODZIM! TENTO NEPE?ENÝ KOLÁ? S JABLKY A BISCOFF VÁM DODÁ POHODU, KTEROU POT?EBUJETE, KDYŽ SE DNY KRÁTÍ.

Ingredients

375g drcených sušenek Lotus Biscoff (nebo dr? ze sušenek Biscoff)
135g rozpušt?ného másla
280g krémového sýra
200g smetany (s nižším obsahem tuku)
70g pomazánky Biscoff + 100g pomazánky Biscoff
450g oloupaných jablek, nakrájených na kosti?ky
30g másla

K podávání:

drcené sušenky Lotus Biscoff
pomazánka Biscoff

Postup přípravy

1. 1. P?edeh?ejte troubu na 160°c. Smíchejte drcené sušenky Lotus Biscoff s máslem a dob?e promíchejte, aby se spojily. Vložte do kulaté kolá?ové formy o pr?m?ru 28cm. Rukama pevn? p?itla?te sušenkový korpus ke dnu a stranám.
2. 2. Vložte do trouby na 10-15 minut, dokud nezíská zlatav? hn?dou barvu. Nechte vychladnout.
3. 3. Elektrickým ru?ním šleha?em vyšlehejte krémový sýr, smetanu a 70g pomazánky Biscoff do krémova.
4. 4. Na upe?ený sušenkový korpus rozet?ete 100g pomazánky Biscoff. Navrch p?idejte sýrovou nápl? a vložte základ kolá?e na 3 hodiny do lednice, nebo dokud pevn? neztuhne.
5. 5. Oloupejte jablka a nakrájejte je na kosti?ky.
6. 6. Rozeh?ejte pánev s máslem a opékejte jablka dozlatova a dom? kka.
7. 7. Vyjm?te základ kolá?e z lednice a navrch naskládejte jablka.
8. 8. Podávejte posypané drcenými sušenkami Lotus Biscoff a p?elité rozpušt?nou pomazánkou Biscoff.