



Nepečený jablečný krémový koláč s Biscoff

8 steps
8-10 porcí servings

PŘIPRAVTE SE NA PODZIM! TENTO NEPEČENÝ KOLÁČ S JABLKY A BISCOFF VÁM DODÁ POHODU, KTEROU POTŘEBUJETE, KDYŽ SE DNY KRÁTÍ.

Ingredience

375g drcených sušenek Lotus Biscoff (nebo drť ze sušenek Biscoff)
135g rozpuštěného másla
280g krémového sýra
200g smetany (s nižším obsahem tuku)
70g pomazánky Biscoff + 100g pomazánky Biscoff
450g oloupaných jablek, nakrájených na kostičky
30g másla

K podávání:

drcené sušenky Lotus Biscoff
pomazánka Biscoff

Postup přípravy

1. Předehřejte troubu na 160°C. Smíchejte drcené sušenky Lotus Biscoff s máslem a dobře promíchejte, aby se spojily. Vložte do kulatého koláčové formy o průměru 28cm. Rukama pevně přitlačte sušenkový korpus ke dnu a stranám.
2. Vložte do trouby na 10-15 minut, dokud nezíská zlatavě hnědou barvu. Nechte vychladnout.
3. Elektrickým ručním šlehačem vyšlehejte krémový sýr, smetanu a 70g pomazánky Biscoff do krémove.
4. Na upečený sušenkový korpus rozetete 100g pomazánky Biscoff. Navrch přidejte sýrovou náplň a vložte základ koláče na 3 hodiny do lednice, nebo dokud pevně neztuhne.
5. Oloupejte jablka a nakrájejte je na kostičky.
6. Rozehřejte pánev s máslem a opékejte jablka dozlatova a doměkka.
7. Vyjměte základ koláče z lednice a navrch naskládejte jablka.
8. Podávejte posypané drcenými sušenkami Lotus Biscoff a přelité rozpuštěnou pomazánkou Biscoff.