

Nepečený jablkový krémový koláč s Biscoff

8 steps
8-10 porcií

PRIPRAVTE SA NA JESE?! TENTO NEPE?ENÝ KOLÁ? S JABLKAMI A BISCOFF VÁM DODÁ POHODU, KTORÚ POTREBUJETE, KE? SA DNI KRÁTIA

Ingredients

375g rozdrvených sušienok Lotus Biscoff (alebo posýpka z Lotus Biscoff)
135g roztopeného masla
280g krémového syra
200g smotany (s nižším obsahom tuku)
70g nátierky Biscoff + 100g nátierky Biscoff
450g olúpaných jab?k, nakrájaných na kocky
30g masla

Na podávanie:

rozdrvené sušienky Lotus Biscoff
nátierka Biscoff

Preparation

1. 1. Predhrejte rúru na 160°c. Zmiešajte rozdrvené sušienky Lotus Biscoff s maslom a dobre premiešajte, aby sa spojili. Vložte do okrúhlej kolá?ovej formy s priemerom 28cm. Rukami pevne pritla?te sušienkový korpus ku dnu a stranám.
2. 2. Vložte do rúry na 10-15 minút, kým nezíska zlatohnedú farbu. Nechajte vychladnú?.
3. 3. Elektrickým ru?ným š?aha?om vyš?ahajte krémový syr, smotanu a 70g nátierky Biscoff dokrémova.
4. 4. Na upe?ený sušienkový korpus rozotrite 100g nátierky Biscoff. Navrch pridajte syrovú nápl? a vložte základ kolá?a na 3 hodiny do chladni?ky, alebo kým pevne nestuhne.
5. 5. Olúpte jablká a nakrájajte ich na kocky.
6. 6. Rozohrejte panvicu s maslom a opekajte jablká dozlatista a domäkka.
7. 7. Vyberte základ kolá?a z chladni?ky a navrch naukladajte jablká.
8. 8. Podávajte posypané rozdrvenými sušienkami Lotus Biscoff a poliate roztopenou nátierkou Biscoff.