



Nepečený jablkový krémový koláč s Biscoff

8 steps
8-10 porcií

PRIPRAVTE SA NA JESEŇ! TENTO NEPEČENÝ KOLÁČ S JABLKAMI A BISCOFF VÁM DODÁ POHODU, KTORÚ POTREBUJETE, KEĎ SA DNI KRÁTIA

Zloženie

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

Na podávanie:

rozdrvené sušienky Lotus Biscoff
nátierka Biscoff

Preparation

1. Predhrejte rúru na 160°C. Zmiešajte rozdrvené sušienky Lotus Biscoff s maslom a dobre premiešajte, aby sa spojili. Vložte do okrúhlej koláčovej formy s priemerom 28cm. Rukami pevne pritlačte sušienkový korpus ku dnu a stranám.
2. Vložte do rúry na 10-15 minút, kým nezíska zlatohnedú farbu. Nechajte vychladnúť.
3. Elektrickým ručným šľahačom vyšľahajte krémový syr, smotanu a 70g nátierky Biscoff dokrémovala.
4. Na upečený sušienkový korpus rozotrite 100g nátierky Biscoff. Navrch pridajte syrovú náplň a vložte základ koláča na 3 hodiny do chladničky, alebo kým pevne nestuhne.
5. Olúpte jablká a nakrájajte ich na kocky.
6. Rozohrejte panvicu s maslom a opekajte jablká dozlatista a domäkka.
7. Vyberte základ koláča z chladničky a navrch nakladajte jablká.
8. Podávajte posypané rozdrvenými sušienkami Lotus Biscoff a poliate roztopenou nátierkou Biscoff.