Jablkový koláč vzhůru nohama

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 kg	jablka
2 lžíce	citronová šťáva
1 ks	vanilkový cukr
200 g	polohrubá mouka
120 g	krupicový cukr
120 g	změklé máslo
1/2 lžička	mletá skořice
trochu	nastrouhaný muškátový oříšek
trochu	sůl



Postup přípravy

Jablka omyjeme a překrájíme na půlky. Vyjmeme jádřince (kdo nechce, nemusí), ale jablka neloupeme. Na dno dortové formy vložíme pečicí papír a jablka na něj naskládáme těsně vedle sebe rozkrojenou stranou dolů. Pokapeme je citronovou šťávou a posypeme vanilkovým cukrem. V míse si mezitím smícháme polohrubou mouku s krupicovým cukrem a změklým máslem, přidáme mletou skořici, nastrouhaný muškátový oříšek a trošku soli. Vzniklou směs navrstvíme přes jablka a dáme do trouby předehřáté na 175 °C, kde necháme péci zhruba 35 minut. Poté vyndáme a v dortové formě necháme vychladnout.

Poznámka: *Tento koláč je nejlepší podávat až druhý den, kdy se všechny ingredience spojí dohromady.*