Koláč kanadský javorový

Ingredience

- máslo — 150 g
- 75 – 100 g javorového sirupu
- Dřeň z 1 vanilkového lusku nebo kůru z ½ citronu
- sůl
- vejce — 3
- 50 g jemně mleté špaldové mouky
- 1 vrchovatá lžíce prdope
- 125 g ovesných vloček
- 600-700 g jablek
- rozinky — 50 g
- 50 g měkkého másla
- 40 g loupaných mandlí plátkových

Postup

Máslo, sirup, citron a sůl šleháme a postupně přidáme vajíčka, mouku s prdope a vločkami. 2/3 těsta vložíme do vymazané dortové formy (28 cm), uhladíme a poklademe na ½ cm nakrájenými jablky. Na ně rozinky, na ně zbytek těsta, posypeme mandlemi a dáme do trouby na 50-60 minut při 175-200 st. C.

Zdroj: cilka.eu