

Piškotové řezy plněné jablkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Hrubá mouka 120 g
- Máslo 30 g
- Citronová kůra 1.5 lžička
- Vanilkový cukr 0.5 balíček
- **JABLKOVÁ NÁPLŇ**
- Jablka 750 g
- Cukr 150 g
- **CITRONOVÁ POLEVA**
- Práškový cukr 200 g
- Bílek 1 ks
- Citronová šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce s práškovým cukrem šleháme nad párou, dokud těsto nezbělá a nezhoustne. Potom mícháme do vychladnutí. K vychladlému těstu přimícháme mouku, rozpuštěné máslo, citronovou kůru a vanilkový cukr. Těsto dobře promícháme, rozetřeme na vymaštěný a moukou vymazaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Vychladlé překrojíme napůl, naplníme jablky a polijeme citronovou polevou.

JABLKOVÁ NÁPLŇ

Pokrájená jablka ocukrujeme, na plotně necháme dusit ,dokud nezměknou a necháme vychladnout.

CITRONOVÁ POLEVA

Cukr, bílek a citronovou šťávu smícháme, dokud hmota nezbělí a nezhoustne.