

Křehký jablečný závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Listové těsto 400 g
- Krásná velká jablka 5 ks
- Citron - čerstvě vymačkaná šťáva 1 ks
- Máslo - na malé kousky 25 g
- Vanilkový cukr 3 lžička
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Meruňkový džem 3 lžíce
- Vanilková zmrzlina k podávání 3 kopeček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Listové těsto rozválejte do kulaté placky o průměru zhruba 35 cm a přendejte na plech vyložený pečícím papírem. Okraje zarolujte mírně dovnitř. Jablka nakrájejte na tenká kolečka a opatrně promíchejte s citronovou šťávou, aby nezhnědla. Pak jablka rozprostřete na těsto, navrch dejte kousky másla a vše zasypte oběma cukry. Pečte 15 minut až 20 minut, aby jablka byla měkká a těsto krásně křupavé. Ještě teplý koláč (jablka i těsto) potřete meruňkovým džemem. Podávejte teplé s kopečky vanilkové zmrzliny.