

Jablečné řezy s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Olej 4 lžíce
- Polohrubá mouka 200 g
- Cukr krupice 160 g
- Želé 1 balíček
- **NÁPLŇ**
- Jablka 400 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Cukr krupice 50 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Měkký tvaroh 500 g
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Celá vejce vyšleháme za postupného přidávání cukru do husté pěny. Vmícháme mouku a nakonec olej. Nalijeme na plech. Těsto uhladíme a pečeme asi 30 minut při 160 °C. Korpus vyklopíme a studený překrojíme na polovinu.

Do 100 ml vody nasypeme krupicový cukr, přidáme na kostky nakrájená jablka, citronovou šťávu a jablka podusíme do měkka.

Do pěny vyšleháme z tvarohu, moučkového cukru a vanilkového cukru pěnu. Vmícháme podušená

jablka a rozetřeme na rozkrojený korpus a přiklopíme druhou částí. Povrch polijeme uvařeným želé.