

Jablečné řezy s bezé čepicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 200 g
- Cukr 200 g
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 350 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Mléko 4 lžíce
- Citronová kůra 2 lžička
- Kokosová moučka 150 g
- Jablka 2 kg
- Citronová šťáva 4 lžička
- Mleté mandle 100 g
- Moučkový cukr 150 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme máslo, 100 g cukru, vanilkový cukr a špetku soli. 3 žloutky a jedno celé vejce dáme do mísy a elektrickými metličkami našleháme lehký krém. Po lžících do něj zašleháme mouku smíchanou s kypřicím práškem a mléko. Nakonec přimícháme i citronovou kůru a 75 g kokosové moučky.

Oloupeme jablka, rozčtvrtíme je a vykrojíme jádřince. Ovoce nakrájíme na kousky a ihned pokapeme citronovou šťávou, aby jablka nezhnědla.

Troubu rozpálíme na 200 C. Plech s vysokým okrajem vyložíme pečicím papírem a nalijeme na něj těsto. Posypeme ho mletými mandlemi a rozdělíme jablka. Poprášíme je zbývajícím cukrem a dáme do trouby. Pečeme asi 30 minut. Plech z trouby vyjmeme a teplotu snížíme na 180 °C.

Prosejeme moučkový cukr. K bílkům přidáme špetičku soli a našleháme tuhý sníh. Po lžících do něj našleháme všechnu moučkový cukr a nakonec i kokosovou moučku. Bílkovou pěnu rozetřeme na předpečený koláč a vrátíme zpět do trouby. Pečeme ještě asi 25 minut.

Poznámka:

Tip: Bezé čepicí můžeme koláč pěkně nazdobit. Hmotu rozetřeme a lžící na ní vyrobíme krápníčky. Nebo bezé naplníme zdobící sáček a na koláč nastříkáme různé kopečky, mřížky a spirály.