

Makové řezy s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Moučkový cukr 400 g
- Olej 200 ml
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Vlažná voda 150 ml
- Mletý mák 150 g
- Na měsíčky nakrájená jablka 1 kg
- Papír na pečení 1 balení
- Čokoládová poleva 200 g
- Kokos na posypání 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Pět žloutků utřeme s 250 g mletého cukru, přidáme olej, polohrubou mouku a polovinou pečícího prášku. Ušleháme tuhý sníh z 5 bílků. Sníh také vmícháme do těsta a podle potřeby přidáme ještě 100 až 200 ml vlažné vody. Třetinu těsta oddělíme a vmícháme do něj 150 g mletého cukru a umletý mák.

Plech vyložíme pergamenovým papírem, potřeme tukem, posypeme strouhankou. Poklademe na měsíčky nakrájenými jablky. Na jablka rovnoměrně nalijeme makové těsto a na to dvě třetiny těsta bílého. Pečeme.

Upečené vyklopíme, odděláme pergamenový papír a vychladlé poléváme čokoládovou polevou a sypeme kokosem.