

Ořechové řezy s jablečnou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 4 ks
- soli 1 špetka
- cukr krupice 150 g
- hladká mouka 150 g
- kypřicí prášek 0.5 ks
- ořechy 200 g
- slunečnicový olej 5 lžíce
- **Pudink**
- vanilkový pudink 1 ks
- jablka 4 ks
- cukr 2 lžíce
- citron 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ve větší míse smícháme bílky a špetku soli. Šleháme, dokud nevznikne tuhý sníh. Bílky bychom měli nechat ohřát na pokojovou teplotu, sníh lépe drží tuhost.

V jiné nádobě našleháme žloutky s cukrem. Lehce vpracujeme mouku smíchanou s kypřicím práškem a pomletými ořechy. Nakonec pomalu vmícháme olej a ušlehaný sníh.

Hotové těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 10–15 minut. Potom vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

Jablka omyjeme, oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Nasypeme je do kastrůlku a zalijeme 400 ml vody. Přidáme cukr a citronovou šťávu. Vaříme, dokud jablka nezměknou. Pak rozmícháme pudink ve 100 ml vody a vlijeme k jablkům. Ještě krátce povaříme, aby směs ztuhla.

Jablečnou směs nalijeme na upečený korpus, lžící ji rovnoměrně rozetřeme a necháme zatuhnout. Moučník dáme alespoň na hodinu do lednice vychladit. Potom ho nakrájíme na řezy a podáváme. Kdo má rád, ozdobí jednotlivé porce kopečkem šlehačky.