

Tradiční trhanec s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Mléko 250 ml
- Rozinky 50 g
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Vanilkový cukr 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Cukr moučka na posypání 2 lžíce
- Nakrájená jablka 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oddělte žloutky od bílků. V míse utřete žloutky s cukrem a solí, přidejte mléko, mouku a ušlehejte. Vzniklou směs nechte chvíli odpočinout.

Z bílků vyšlehejte tuhý sníh a opatrně ho vmíchejte do žloutkové směsi.

V pánvi rozpustte máslo, vlejte připravené těsto, zasypte rozinkami a pod pokličkou pomalu pečte. Výška těsta v pánvi by měla být 2-3cm.

Když je těsto z jedné strany hotové, otočte ho a nechte dojít. Upečenou placku natrhejte na menší kousky, vyjměte z pánve a nechte stranou.

Do pánve vložte zbytek másla a nechte ho rozpustit. K máslu přidejte cukr a nechte zkaramelizovat.

Přidejte na kousky nakrájené jablko, ořechy a promíchejte.

Na závěr do pánve vraťte na kousky natrhané těsto a naposledy vše promíchejte.

Trhanec dejte na talíř, zlehka ho posypte moučkovým cukrem a podávejte.