

Rychlý jablečný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- cukr krupice 200 g
- hladká mouka 250 g
- tuk na pečení 100 g
- vejce 3 ks
- strouhaná jablka 300 g
- kakao 3 lžíce
- mleté ořechy 1 hrst
- kypřicí prášek 1 ks
- podle chuti marmeláda 1 ks
- na ozdobu čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V mixéru vyšleháme cukr s vajíčky do pěny. Postupně zašleháváme další ingredience - rozpuštěný tuk, strouhaná jablka, ořechy a prosetou mouku s kypřicím práškem. Nakonec vmícháme kakao. Těsto vložíme do vymazané a vysypané dortové formy a v troubě předehřáté na 180°C pečeme 45 - 50 minut.

Po upečení namažeme vrstvu marmelády a polijeme čokoládovou polevu.