

Jablka a hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Cukr moučka 110 g
- Hera 150 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Mouka na podsypání při vyvalování 1 ks
- Pikantní marmeláda 1 ks
- Cukrová poleva Vitana v prášku 1 ks
- Potravinářské barvy 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, hery, cukrů, vejce a lžičky citronové kůry vypracujeme hladké těsto. Zabalené do fólie vložíme nejméně na hodinu do chladničky. Z těsta vyválíme na pomoučněném vále cca 5 mm silný plát. Vykrájené tvary vložíme na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 - 190°C. Vychladlé tvary slepíme marmeládou a necháme do druhého dne zatuhnout. Potíráme obarvenou cukrovou polevou, dozdobíme, necháme dobře zaschnout a potom teprve uložíme.