

Zapečená jablíčka s brusinkami v palačinkovém těstě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 250 ml
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 3.5 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Měkký tvaroh 250 g
- Rozinky 1 hrst
- Rum 1 lžíce
- Vanilkový cukr 2 lžička
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Jablka 4 ks
- Mražené brusinky 3 lžíce
- Máslo na vymazání 0.5 kostka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

V mléce rozšleháme vejce, přidáme sůl, cukr a mouku, ušleháme na hladké těsto.

Jablka oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na tenší plátky.

Tvaroh dobře rozmícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, rumem a rozinkami.

Zapékací misku lehce vymažeme máslem a poklademe polovinou jablečných plátků.

Na jablka navrstvíme připravený tvaroh, na tvaroh dáme lžící brusinek a poklademe zbylými jablky.

Celé to zalijeme palačinkovým těstem a navrch nasypeme zbývající brusinky. Vložíme do trouby, vyhřáté na 200 st. a pečeme asi 30–40 minut, než palačinkové těsto mírně zezlátne.