

Obrácený jablečník jako zákusek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jablka 750 g
- Skořice 2 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **PIŠKOT**
- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Moučkový cukr 200 g
- Horká voda 5 lžíce
- Olej 5 lžíce
- **NÁPLŇ**
- Mléko 300 ml
- Jahodový pudinkový prášek 1 balíček
- Cukr 4 lžíce
- Zakysaná smetana 400 g
- **OZDOBA**
- Rama cremefine ke šlehání nebo jiná šlehačka 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Velký plech vyložíme pečícím papírem, urovnáme na něj plátky jablek se skořicí a vanilkovým cukrem, zalijeme piškotovým těstem, upečeme na 180°C. Na vychladlý moučník přiložíme druhý plech, otočíme a sejmemé papír. Uvaříme pudink, vychladlý sešleháme se zakysanou smetanou,

natřeme na jablíčka a necháme v ledničce ztuhnout. Později doplníme ušlehanou šlehačkou.