

Jablkové řezy s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Mleté ořechy 100 g
- Mletý mák 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- Strouhaná jablka 700 g
- Práškový cukr 200 g
- **POLEVA**
- Čokoláda 100 g
- Máslo 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Do misky dáme vymíchané žloutky, mletý mak, mleté ořechy, mouku smíchanou s kypřícím práškem, nastrouhaná jablka a tuhý sníh z bílků. Smícháme. Připravené těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme ve vyhřáté troubě. Po vychladnutí ho polejeme čokoládovou polevou, nakrájíme na kousky a ozdobíme.