

Jemné jablečné řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr krupice 300 g
- Vejce 3 ks
- Slunečnicový olej 100 ml
- Jablko 300 g
- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukrářské zdobení 1 ks
- Tmavá čokoládová poleva 1 ks
- Hrubá mouka na vysypání 1 ks
- Olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Jablka (sladká, ne příliš vodnatá) oloupeme, zbavíme jádřinců, nastrouháme na jemném struhadle a odvážíme.

Vejce vyšleháme s oběma druhy cukru do světlé nadýchané pěny. Přidáme nastrouhaná jablka a zlehka promícháme. Nakonec opatrně vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a olej.

Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný menší plech a vložíme do přehřáté trouby. Jemné jablečné řezy pečeme na 175 °C asi 45 minut.

Upečený moučník necháme na plechu 10 minut chladnout a pak jej opatrně vyklopíme a necháme zcela vychladnout.

Polevu si připravíme podle návodu a celý moučník rovnoměrně potřeme a polevu uhladíme. Jemné jablečné řezy ještě posypeme cukrovím zdobením, kokosem nebo jemně sekanými oříšky.