

Dvoubarevné jablkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Hera 200 g
- Práškový cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 4 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kakao 3 lžíce
- Jablka 8 ks
- Cukr krystal 3 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rozinky 3 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z ingrediencí uděláme těsto podobné lineckému těstu. Rozdělíme na dvě části a jednu část obarvíme kakaem. Tmavé těsto vyválíme na tenkou placku a pomocí válečku ji přesuneme na vymazaný a vysypaný plech. Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nahrubo nastrouháme na kakaovou placku. Posypeme cukrem, vanilkovým cukrem, rozinkami. Vyválíme světlé těsto a jablkama jim překryjeme. Pečeme v mírně vyhřáté troubě na 150 stupňů do světle hněda.