

Francouzský dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

1720 kalorií , **2 g** cukrů , **108 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzsky-dort>

Příprava

Nejprve si dortovou formu vymažeme tukem. Na dno nasypeme rovnoměrně dýňová semínka. Na ně dáme na jemno nastrohané jablka. Připravíme si drobenku z Hery, cukru a na jemno namletých ovesných vloček. Jablka posypeme drobenkou a plátky mandlí. Dáme péct do vyhřáté trouby při 150°C a pečeme asi 45 minut do zlatova. Vychladlý dort ozdobíme zakysanou smetanou.

Ingredience

- ✓ 150 g dýňových semínek
- ✓ 5 jablek
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 100 g ovesných vloček
- ✓ 100 g mandlových lupínků
- ✓ 1 balení zakysané smetany

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Ovoce, Návštěva, Moučník

