

# Hraběnka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

**4569** kalorií , **83 g** cukrů , **195 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** veka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hrabenka>

## Příprava

Smícháme hladkou mouku, žloutky, 16 dkg moučkového cukru, kypřící prášek do pečiva a Heru. Vše důkladně zpracujeme v hladké těsto a poté vyválíme. 2/3 těsta dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a 1/3 dáme do mrazáku. Oloupeme a postrouháme jablka a vložíme na těsto. Z bílků ušleháme sníh a přimícháme 10 dkg cukru. Sněhovou hmotu dáme na jablka. Vytáhneme těsto z mrazáku a nastroháme na sníh. Pečeme 45 minut v předehřáté troubě na 180 °C.

### Tip k receptu

Na jablka můžeme dle chuti přidat ještě např. oříšky, rozinky, kokos nebo můžeme celý plech posypat skořicovým cukrem.



## Ingredience

- 40 dkg hladké mouky
- 4 větší vejce
- 26 dkg cukru moučka
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 25 dkg Hery
- 3/4 kg jablek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Podzim, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník