Jablečné řezy s polevou

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: **8**

2692 kalorií , **32 g** cukrů , **124 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/jablecne-rezy-s-polevou

Příprava

Cukr, vejce a olej vyšleháme do pěny. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a skořicí, dále přisypeme nastrouhaná jablka, citronovou kůru, ořechy a rozinky. Důkladně promícháme a naplníme do pekáčku vyloženého pečícím papírem. Pečeme při 175 C asi hodinu. Polevu, kterou připravíme smícháním zakysané smetany s čokoládou rozpuštěnou ve vodní lázni, natřeme na vychladlý moučník. Povrch posypeme strouhanými ořechy a můžeme podávat.

Ingredience

- Těsto: 200 g cukru krupice
- 2 vejce
- 80 g oleje
- 300 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 1 lžička skořice
- 300 g nastrouhaných jablek
- citrónová kůra z 1 citrónu
- 50 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g rozinek
- Poleva: 200 g zakysané smetany
- 100 g čokolády na vaření
- 50 g kokosové moučky nebo strouhaných ořechů na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Rodina, Moučník