

# Jablečný moučník



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

**2306** kalorií , **201 g** cukrů , **44 g** tuků , **50 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jablecny-moucnik>

## Příprava

Ze žloutků, cukru, mouky a přidaného sněhu z 6 bílků vyšleháme piškot. Na plech si připravíme alobal, na něj poklademe nastrouhaná jablka a zalijeme připraveným piškotem. Den předem si uvaříme kondenzované mléko dvě hodiny ve vodě a necháme do druhého dne vychladnout. Upečený piškot necháme vychladit, převrátíme, aby jabka byla nahoře a sundáme alobal. Otevřeme mléko, přidáme máslo a dobře rozmícháme. Připravený krém natřeme na jablka a vše zalijeme čokoládovou polevou. Necháme dobře vychladit a podáváme. Dobrou chuť.

## Ingredience

- ✓ 2 kg jablek
- ✓ 6 vajec
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ konzerva kondenzovaného mléka
- ✓ kostka másla
- ✓ 1 balení čokolády na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník