

Jablečný závin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 16

1298 kalorií , **100 g** cukrů , **41 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Milena

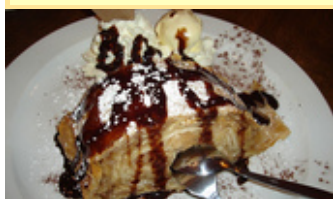
Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-zavin>

Příprava

Jablka oloupeme, nakrájíme, vykrájíme jadřince a nastrouháme. Listové těsto zpracujeme a rozkrojíme na půl. Z každé půlky těsta vyválíme na moukou posypané utěrce tenkou placku, kterou potřeme roztopeným máslem. Nastrouhaná jablka odšťavníme a stejněoměrně rozložíme na těsto. Posypeme cukrem, vanilkovým cukrem a skořicí. Okraje těsta přeložíme tak, aby nám vznikl obdélník. Těsto opatrně smotáme a dáme na vymazaný plech. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Hotový jablečný závin nakrájíme na kousky. Podáváme teplé, polité ve vodní lázni roztopenou čokoládou, se zmrzlinou a ušlehanou šlehačkou. Dozdobit můžeme dle vlastní fantazie.

Tip k receptu

Jablka také můžeme posypat nastrouhaným kokosem.



Ingredience

- 1 listové těsto
- 1 kg jablek
- 2 vanilkové cukry
- 2 lžičky mleté skořice
- 4 lžíce cukru krupice
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 400 ml vanilkové zmrzliny
- 50 g másla
- 250 g čokolády na vaření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Klasika, Návštěva, Moučník