

# Jablkořechové řezy s čokoládovou polevou



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: **12**

**6134** kalorií , **107 g** cukrů , **262 g** tuků , **99 g** bílkovin

**Autor:** Svetlana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jablkoorechove-řezy-s-cokoladovou-polevou>

## Příprava

Jablka nastrouháme, dáme do kastrolu, přidáme cukr, vanilkový cukr a mletou skořici a za častějšího promíchávání dusíme, dokud nevznikne pyré. Odstavíme a necháme vychladnout. Plech s vyšším okrajem si vymažeme tukem a vysypeme polohrubou moukou. Do větší mísy dáme celá vejce, mletý cukr a olej s rozpuštěným máslem, utřeme ručně nebo el. šlehačem, poté nasypeme prosátou mouku s jedlou sodou, promícháme, přidáme ořechy a dušená jablka. Všechno dobře promícháme a těsto pak dáme na připravený plech, rovnoměrně rozetřeme a dáme péct do předehřáté trouby, u které jsme asi po 10 minutách snížili teplotu na 160° C. Celková doba pečení je asi 20 minut . Upečené těsto ještě teplé potřeme džemem podle vlastní chuti a potřeme rozpuštěnou čokoládou na vaření nebo hotovou čokoládou polevou.

## Ingredience

- ✓ 1 kg nastrouhaných jablek
- ✓ 2 lžičky mleté skořice
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1/2 balení vanilkového cukru
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 300 g cukru moučka
- ✓ 1/2 hrnečku oleje/tuku
- ✓ 200 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 lžičky Sody bikarbóny
- ✓ ovocná marmeláda
- ✓ čokoládová poleva nebo čokoláda

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník