

Pařížské řezy s jablky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

3759 kalorií , **1 g** cukrů , **229 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizske-rezy-s-jablky>

Příprava

Cukr krupici, 130g Hery a 3 celé vejce utřeme do pěny. Poté do směsi zašleháme mléko, mouku, 2 lžičky kakaa, citronovou šťávu, vanilkový cukr a kypřicí prášek do pečiva. Do vymazaného a vysypaného plechu tuto směs nalijeme a pečeme ve středně vyhřáté troubě přibližně 40 minut. Těsto ale zkusíme špejlí a pokud po zapíchnutí do těsta zůstává suchá, těsto je upečeno. Vyjmeme tedy z trouby a necháme vychladnout. Mezitím si oloupeme a očistíme jablka od jadřinců a nastrouháme je na jemném struhadle. V míse nad parou si utřeme zbylé vejce, zbylé máslo, zbylé kakao a cukr moučku. Smícháme s jablky a natřeme na ještě teplou (ale ne horkou) buchtu. Podáváme nakrájené vychladlé na malé kostičky.



Tip k receptu

Vidličkou můžeme na plevě vytvořit různé ozdobné tvary.



Ingredience

- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1/4 l mléka
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 5 lžic kakaa
- ✓ 1 lžička citronové šťávy
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 3 jablka

Kategorie

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



