

# Řezy s jablky a tvarohem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

**4200** kalorií , **100 g** cukrů , **300 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** pink.verca

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rezy-s-jablky-a-tvarohem>

## Příprava

Na vyšší plech dáme pečící papír, který vymažeme tukem, posypeme mletými ořechy nebo kokosem. Na to dáme plátky jablek, procukrujeme, na ně nalijeme třené těsto a upečeme. Po vychladnutí vyklopíme řezy na jiný plech - takže jablka jsou nahoře.

Šlehačem vyšleháme máslo s tvarohem a cukrem, postupně přidáváme pudink, všechny suroviny musí mít stejnou teplotu. Tvarohový krém natřeme na jablka, polijeme čokoládovou polevou, posypeme kokosem nebo ořechy. Tuk necháme rozpustit, nasypeme do něj na kousky rozlámanou čokoládu a mícháme dokud se čokoláda nerozpustí a nespojí s Herou, vmícháme lžící mléka a teprve po důkladném rozmíchání přidáme druhou. Pořádně vymícháme dohladka a polijeme moučník.

## Ingredience

- ✓ 3 slepičí vejce
- ✓ 9 dkg rozpuštěného másla
- ✓ 15 dkg cukru krupice
- ✓ 6 lžic oleje
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 20 dkg polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1,2 dcl vody
- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku vanilkového
- ✓ 1 šálek cukru krupice - dle chuti
- ✓ 1 balení tvarohu
- ✓ 8 dkg másla
- ✓ 10 g čokolády na vaření
- ✓ 8 dkg Hery
- ✓ 2 lžíce mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Klasika, Rodina, Moučník

