

Skleněné jablečné řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

3374 kalorií , **70 g** cukrů , **123 g** tuků , **138 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/sklenene-jablecne-rezy>

Příprava

V míse vyšleháme celá vejce se 120 g cukru krupice, olejem a vodou. Do vyšlehané pěny vmícháme mouku s kypřícím práškem. Těsto rovnoměrně rozprostřeme do menšího plechu vyloženého pečícím papírem a při 180° C upečeme dozlatova. Tvaroh smícháme se zakysanou smetanou, 5 lžícemi moučkového cukru a rumem. Tvarohovou náplň rozetřeme na vychladlý korpus a dáme do chladu. Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubé slzy, dáme do kastrolu, přidáme vanilkový cukr a 2 lžíce cukru krupice, přilijeme 150 ml moštu a uvedeme do varu. Do vařících se jablek přimícháme pudinkový prášek, který jsme dobře rozmíchali ve zbylém moštu. Povaříme do zhoustnutí. Jablečný pudink nanese na tvarohovou náplň a řezy dáme zpátky do chladu. Před podáváním je necháme dobře ztuhnout.

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 120 g + 2 lžíce cukru krupice
- ✓ 4 lžíce oleje (nejlépe slunečnicového)
- ✓ 5 lžic teplé vody
- ✓ 270 g polohrubé mouky
- ✓ 3 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 5 lžic cukru moučka
- ✓ 2-3 lžíce rumu
- ✓ 700 g jablek
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 plná lžička skořice
- ✓ 200 ml jablečného moštu
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinkového prášku

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Moučník

