

Skládané jablkové řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dkg hladké mouky

25 dkg moučkového cukru

15 dkg tuku Hera

2 vejce

1 lžíce mléka

1 prášek do pečiva

Náplň:

máslo

1 kg jablek

cukr

Poleva:

kokos nebo ořechy

5 dkg másla

5 dkg ztuženého tuku

25 dkg moučkového cukru

3 lžíce kakaa

3 lžíce horké vody

Postup

Ze všech surovin vypracujeme těsto a rozdělíme na 2 části. Jednu obarvíme kakaem. Každou část vyválíme na placku a upečeme na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Necháme vychladnout a plníme. Světlou placku potřeme jablkovou náplní. Podusíme na másle 1 kg na kousky nakrájených oloupaných jablek, osladíme a necháme vychladnout. Zakryjeme upečenou kakaovou plackou a polijeme čokoládovou polevou, posypeme kokosem nebo ořechy. Na párou necháme rozpustit 5 dkg másla, 5 dkg ztuženého tuku, vmícháme 25 dkg moučkového cukru prosetého se 3 lžícemi kakaa a 3 lžíce horké vody a vymícháme dohladka