Hraběnčiny řezy

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

TĚSTO:
40 dkg polohrubé mouky
1 Hera
15 dkg cukru
4 žloutky
prášek do pečiva
4 bílky
jablka
vanilkový cukr
vanilkový pudink

Postup

1. Z ingrediencí zpracujeme v míse těsto. Po zpracování si dáme zvlášť 0,333333333333333 těsta a dáme ji ztuhnout do lednice. Na vymazaný a vysypaný plech rozválíme(já ho rozmačkám rukama) větší kus těsta. Na vrch dáme nastrouhaná jablka, posypeme skořicí, vanilkovým cukrem a vanilkovým pudinkem. Na jablka dáme sníh ze 4 bílků a navrch nastrouháme těsto z lednice. Pečeme v troubě asi na 200 stupňů Celsia.