

Hraběňčiny řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23722

Suroviny

100 g mletých nebo sekaných ořechů

600 g polohrubé mouky

220 g cukru

1 vanilkový cukr

1 prášek do pečiva

5 bílků + špetička soli

2 PL cukru

380 g tuku (Hera, máslo)

100 g strouhané čokolády

5 žloutků

Ingredience::

trocha skořice - mleté

350 g strouhaných jablek

Postup

Příprava:

Z mouky smíchané s práškem do pečiva, cukru, tuku a žloutků zpracujeme těsto.

0,3333333333333333 těsta dáme do mikrotenového sáčku a do mrazáku. Zbytek těsta necháme asi 10 minut odpočinout.

Odpočínuté těsto vyválíme a přendáme na vymaštěný pekáč. Pomůžeme si prstama, zvedneme trochu okraje, těsto několikrát propíchneme.

Nasypeme jablka, která ochutíme skořicí, vanilkovým cukrem (jestliže jsou moc kyselá, tak je osladíme podle chuti). Pak nasypeme čokoládu, ořechy. Vše pomůžeme sněhem z bílků.

Nakonec na vše nastrouháme těsto z mrazáku. Strouháme na hrubo.

Pečeme asi 25 minut.