

Jablečné řezy s vynikající polevou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 10

2500 kalorií , **30 g** cukrů , **43 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: guestka1

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-rezy-s-vynikajici-polevou>

Příprava

Vejce s cukrem a olejem vyšleháme ,přidáme nastrouhaná jablíčka a mouku smíchanou se skořicí a práškem do pečiva.Přisypeme ořechy,rozinky a popřípadě i kandované ovoce. Naplníme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku. A upečeme.

Rozpustíme si čokoládu a do ní zamícháme celý kelímek kysané smetany.Nemusíte se bát,jak jsem v minulém receptu psala nic se nesrazí. Potřeme korpus a můžeme posypat ořechy,nebo kokosem.

Ingredience

- 2 vejce
- 200 g cukru krystal
- 80 g tuku(oleje)
- 300 g polohrubé mouky
- 300 g nastrouhaných jablek
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžička skořice
- 1 čokoláda na vaření
- 1 balení zakysané smetany
- 1 lžíce citronové kůry
- hrst nasekaných ořechů
- hrst rozinek namočených v rumu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník

