

JABLKOVÉ REZY



14
PORCIÍ

Doba prípravy: 20 minút
Doba varenia: 40 minút

Suroviny:

Koláčový korpus

- 500 g **Mevalia Bread Mix**
- 2 lyžičky kypriaceho prášku do pečiva
- 240 ml vody, podľa potreby aj viac
- 60 g práškového cukru
- 125 g chladeného masla

Jablková náplň

- 5 zrelých jablák s načervenanou šupkou
- šťava z 1/2 citróna
- 1/2 lyžičky škorice
- 50 g hrozienok
- 25 g trstinového cukru
- práškový cukor na posypanie

Postup:

1. Vo veľkej miske zmiešajte zmes **Mevalia Bread Mix**, cukor a prášok do pečiva. Nakrájajte maslo a pridajte k suchým prísadám. Rukami spracováajte tak dlho, až bude pripomínať štruktúru strúhanky.
2. Pridajte vodu a vypracujte cesto. Zabalte do potravinovej fólie alebo papiera na pečenie a dajte na 20 minút do chladničky.
3. Medzitým olúpte, vykrojte jadierka a nakrájajte na malé kúsky 3 jablká, dajte do misy s 1 lyžicou citrónovej šťavy, škoricom a hrozienkami.
4. Predhrejte rúru na 180 °C / 160 °C / plynovú na stupeň 4. Vymažte pekáč veľký cca 26 cm x 17 cm.
5. Cesto rozdeľte na polovicu. Pracovnú plochu posypte múkou, vyváľajte cesto pomocou valčeka tak, aby zodpovedal rozmerom plechu.
6. Pridajte vrstvu jablkovej zmesi, prikryte druhou polovicou rozváľaného cesta a ľahko pritlačte.
7. Zostávajúce 2 jablká rozkrojte na polovicu, zbavte jadierok a nakrájajte na tenké plátky. Umiestnite ako dekoráciu na hornú vrstvu cesta tak, aby sa prekryvali. Posypte trstinovým cukrom. Pečte v predhriatej rúre po dobu 40 minút.
8. Podávajte po vychladnutí rozkrájané na štvorce, posypané práškovým cukrom.

TIP:

Jablkový koláč môžete zamraziť po dobu 1 mesiaca, po rozmrazení podávajte teplý.

Celé množstvo	Energia - 3 601 kcal	8,5 g bielkovín	273 mg Phe
1 porcia	Energia - 277 kcal	0,65 g bielkovín	18 mg Phe