

Ingrediencie

cesto: 300 g hladkej múky, 50 g cukru krupica, 50 g kaka, 1 prášok do pečiva, 120 g Hery, 1 vajce

náplň: 500 g tvarohu, 2 vajcia, 200 ml mlieka, 3/4 hrnčeka cukru

na posypanie: 4 nahrubo postrúhané jablká, 1 škoricový cukor, hrozienka, mandľové lupienky, rum

Postup

V miske zmiešame múku, cukor, kakao a prášok do pečiva. Pridáme heru a celé vajce. Rukami spracujeme na drobenku. Nasypeme ju do hlbšieho pekáča (cca 30x40 cm) vyloženého papierom na pečenie.

Tvaroh ušľaháme s mliekom, cukrom a vajcami a nalejeme na drobenku. Posypeme jablkami, škoricovým cukrom, škoricovým cukrom, hrozienkami a mandľami. Nakoniec pokvapkáme rumom. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a upečieme (skúšame špajlou). Krájame až po vychladnutí.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Kakaové rezy s tvarohom a jablkami

Piatok, 03 Február 2012 18:14

