

Ingrediencie

2 jablká, 3 vajcia, 150 ml vaječného likéru, 120 g Hery, 120 g cukru krupica, 1 vanilkový cukor, 1 prášok do pečiva, 150 g hladkej múky, 220 g polohrubej múky, štipka soli, hrst čokoflokov

Postup

Žĺtky vyšľaháme s cukrami do bielej peny. Vmiešame nastrúhané olúpané jablká, rozpustenú Heru a likér. Prisypeme múku s práškom do pečiva. Nakoniec vmiešame vyšľahaný tuhý sneh z bielkov so štipkou soli a čokofloky. Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 50 minút. Skúšame špajlou.

