

Ingrediencie

cesto: 150 g polohrubej múky, 150 g hladkej múky, 80 g práškového cukru, 4 vaječné žĺtka, 150 g masla, 1/2 balíčka kypriaceho prášku do pečiva, 1 lyžička citrónovej kôry

plnka: 1200 g jablák, 1 vanilkový cukor, 100 g hrozienok, 30 g masla

sneh: 4 bielka, 150 g práškového cukru

na sneh: 100 g vlašských orechov

Postup

Na kúsku masla orestujeme očistené, na lupienky nakrájané jablká. Jablká pustia šťavu, miešame pokiaľ sa neodparí. Pridáme vanilkový cukor, hrozienka a podľa chuti môžeme pridať aj škoricu.

Zo surovín uvedených na cesto v miske vymiešame hladké cesto a rozotrieme ho na suchý plech

(32x40 cm). Ak by cesto bolo veľmi tuhé, pridajte po lyžiciach mlieko. Cesto by sa malo dať pekne rozotierať. Plech s cestom predpečieme v rúre na 180 stupňov cca 12-15 minút.

Z bielkov ušľaháme sneh a postupne doň prišľahávame cukor. Ak chceme mať bohatší sneh, dobré je použiť viac bielkov a samozrejme aj cukru. Orechy nasekáme.

Na predpečené cesto preložíme jablkovú plnku a rovnomerne ju rozvrstvíme.

Na jablká natrieme vyšľahaný sneh a ten posypeme orieškami. Koláč vrátíme do rúry a pečieme ešte asi 20 minút do ružova.

zdroj:www.bonvivani.sk

