

## Ingrediencie

cesto: 200 g hladkej múky, 150 g polohrubej múky, 2 lyžičky sušeného droždia, štipka soli, 1 vanilkový cukor, 3 lyžice kryštálového cukru, 2 vajcia, 125 ml mlieka, 100 g Hery, 1 lyžica citrónovej šťavy

tvorohová náplň: 500 g mäkkého tvarohu, 5 lyžíc práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 vajcia, 2 lyžice citrónovej šťavy, 1 vanilkový pudingový prášok, 5 lyžíc mlieka

d'alej: 6-8 jablák, 4 lyžice marhuľového džemu, griláž (kúpime hotovú)

## Postup

Zmiešame všetky sypké suroviny na cesto. Pridáme vajcia, rozpustenú (pozor nie teplú) Heru, citrónovú šťavu, mlieko a vareškou vypracujeme hladké cesto, ktoré sa nelepí na misku.

Necháme v teple prikryté pod utierkou kysnúť, pokiaľ nezdvojnásobí objem.

Zatiaľ si pripravíme náplň zmiešaním všetkých surovín dohľadka. Marmeládu rozvaríme s trochou vody, aby sa dala hladko natierať.

Vykysnuté cesto vyklopíme na plech vystlaný papierom na pečenie a rukami natretými olejom rozťahujeme po celom plechu. Na cesto natrieme tvarohovú plnku a poukladáme očistené a nakrájané jablká.

Vložíme do rúry vyhriatej na 190 - 200 stupňov a pečieme cca 20 minút. Hneď po vytiahnutí z

rúry potrieme rozvarenou marmeládou a posypeme grilážou. Necháme vychladnúť.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

