



Hraběňčiny řezy

Ingredience

polohrubá mouka: 220 g
máslo: 100 g
moučkový cukr: 120 g
vejce (bílky i žloutky zvlášť): 2 ks
prášek do pečiva: 0.5 ks
jablka: 400 g
vlašské ořechy
rozinky
cukr na doslazení jablek
mletá skořice

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Žloutky utřeme s cukrem (1 lžíci si odložíme do bílků), přidáme změkklé máslo a zpracujeme. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme směs...

Hraběňčiny řezy - recept

Žloutky utřeme s cukrem (1 lžíci si odložíme do bílků), přidáme změkklé máslo a zpracujeme. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme směs ze žloutků a másla a vypracujeme

hladké těsto. Asi třetinu těsta oddělíme a dáme ztuhnout do mrazáku, zbytek těsta rovnoměrně rozprostřeme na vymazaný a vysypaný plech. Těsto na hraběčiny řezy je tuhé, těsto na plech proto namačkáme. Jablka omyjeme, oloupeme, zbavíme jadřinců a nastrouháme ne hrubo. Přidáme skořici, rozinky, na jemno nasekané vlašské ořechy a navrstvíme na připravené těsto. Pokud se nám zdají jablka kyselá, můžeme ještě zasypat vanilkovým nebo krystalovým cukrem. Z bílků a zbytku moučkového cukru vyšleháme tuhý sníh, opatrně ho rozprostřeme na vrstvu jablek. Na závěr řezy postrouháme zbylým ztuhlým těstem, vložíme do trouby a pečeme na 160 °C asi 30 minut, dokud těsto nezrůžoví.

Hraběčiny řezy připravujeme obvykle s jablky, použít ale můžeme i nastrouhané hrušky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí