



Dvoubarevné jablkové řezy

24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se sodou, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo, vejce a mléko a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rozdělíme na polovinu a jednu část obarvíme kakaem. Tmavé těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm a opatrně přeneseme do vymazaného a moukou vysypaného plechu.
- 2 Na přípravu náplně jablka oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme rovnoměrně na tmavé těsto. Povrch jablek posypeme cukrem, vanilkovým cukrem a rozinkami. Světlé těsto vyválíme na plát 30 x 40 cm a opatrně jím jablka přikryjeme. Na několika místech povrch světlého těsta propíchneme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout.
- 4 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a vmícháme do ní rum. Vychladlý koláč jí polijeme a necháme polevu zatuhnout. Poté nakrájíme koláč na řezy.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

Na těsto:

500 g hladká mouka
2 KL Jedlá soda Dr. Oetker
200 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
200 g máslo změkklé
2 ks vejce
4 PL mléko polotučné
2 PL Přírodní kakao Dr. Oetker
prosáté

Na náplň:

8 ks jablek
3 zarovnaná PL cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
50 g rozinky

Na polevu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 PL rum

