



Jablečná karobová galetka

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s karobem, cukrem, solí a skořicí. Přidáme máslo, postupně pak přidáváme vodu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto uložíme asi na ½ hodinu do chladničky odležet.
- 2 Na přípravu náplně v míse vymícháme tvaroh se šťávou, žloutkem, cukrem a vanilkovým cukrem dohladka.
- 3 Jablka nakrájíme na malé kostičky a pokapeme citrónovou šťávou. Přidáme skořicí, oříšek, cukr a pastu a promícháme.
- 4 Z těsta na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku kruh, který přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Do středu nanese tvarohovou náplň tak, že necháme okraje 4 cm volné. Na náplň nanese připravená jablka.
- 5 Kraje volného těsta přehneme směrem dovnitř. Potřeme je pomocí štětce nebo mašlovačky bílkem rozmíchaným v mléce a posypeme cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 30 minut

Přísady::

Na těsto:

180 g hladká mouka
1 KL Tmavý karob Dr. Oetker
70 g cukr třtinový
sůl
skořice mletá
75 g máslo změkklé
3 - 4 PL voda studená

Na náplň:

150 g tvaroh tučný jemný
1 KL citrónová šťáva
1 ks žloutek
2 PL cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Na jablka:

2 - 3 kusů jablek
1 KL citrónová šťáva
1 KL skořice mletá
0,5 KL muškátový oříšek mletý
2 PL cukr
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na potřetí a posypání:

1 ks bílek
mléko polotučné
1 PL cukr třtinový

Ještě potřebujeme:

plech na pečení





6 Galetku necháme vychladnout.



©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537