



Jablka v županu

4 porce



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

300 g listové těsto zmrazeného nebo chlazeného

Na náplň:

50 g máslo

50 g mandle sekaných loupaných

30 g cukr

100 g rozinky

4 ks jablek středně velkých

kyselějších

1 ks vejce

Na krém:

vejce

45 g cukr

250 ml bílé víno polosuchého

- 1 Zmrazené těsto zakryjeme a necháme při pokojové teplotě rozmrazit. Rozválíme a vykrájíme 4 stejně velké čtverce (asi 16x16 cm) a 4 menší kolečka (průměr asi 3 cm).
- 2 Na náplň rozpustíme máslo na pánvy, přidáme mandle, cukr a rozinky a mícháme dřevěnou vařečkou až do zlatavého zabarvení směsi. Necháme vychladnout.
- 3 Oloupaná a zbavená jablka jadřinců naplníme připravenou náplní. Vejce rozšleháme a potřeme jím čtverce listového těsta.
- 4 Naplněná jablka posadíme vždy do středu čtverce z listového těsta, rohy těsta zvedneme a všechny čtyři přiložíme na jablko. Zpevníme přitlačením vykrojeného kolečka. Okraje čtverců stlačíme k sobě. Jablka v listovém těstě položíme na plech s pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 220 °C

Horkovzdušná trouba: 200 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 5 Před vyjmutím z trouby ještě jednou potřeme rozšlehaným vejcem.





- 6 Na přípravu krému promícháme ve vyšší nádobě vejce, cukr a víno. Směs vyšleháme v horké, ne vařící vodní lázni do husté pěny.

Tip:

- Místo vínového krému můžeme použít vanilkový krém z pudingu Dr. Oetker

