



Jablkový Pie s vanilkovou omáčkou

asi 9 kusů



střední obtížnost



do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce, cukr a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do pěny. Zlehka vmícháme mouku a rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 10 minut

- 2 Oloupaná jablka nakrájíme na kostky a dusíme s cukrem a skořicovým cukrem doměkka.
- 3 Na posypání ručně smícháme cukr, máslo a mouku. Dáme na plech vyložený papírem na pečení a při stejné teplotě jako v bodu 1. pečeme do křupava. Doba pečení: asi 10 minut
- 4 Z vychlazeného korpusu vykrajujeme formičkou kolečka. Formičku necháme okolo korpusu, naplníme jablky a posypeme vychladnutou drobenkou. Stejně připravíme všechna kolečka.
- 5 Před podáváním polijeme teplým vanilkovo-smetanovým pudingem připraveným podle návodu na obale.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papír na pečení
formička na vykrajování asi 9 cm

Na těsto:

4 ks vejce
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
50 g hladká mouka

Na náplň:

8 ks jablek oloupané
20 g cukr
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

Na polevu:

50 g cukr
50 g máslo
80 g hladká mouka
1 balení Dr. Oetker Puding příchuť
Smetana-vanilka
500 ml mléko polotučné
40 g cukr

