

Hraběňčiny řezy

SUROVINY NA TĚSTO

- 220 g hladké mouky
- ½ prášku do pečiva
- 120 g změkklého másla
- 50 g cukru krupice
- 10 g vanilkového cukru
- 2 žloutky
- 1 lžíce mléka
- hladká mouka na podsypání těsta

NA NÁPLŇ

- 400 g nahrubo nastrouhaných jablek
- 1 lžička skořice
- 50 g cukru krupice
- 30 g nahrubo nakrájených vlašských ořechů
- 30 g rozinek

NA SNÍH

- 2 bílky
- 80 g cukru krupice

JEŠTĚ POTŘEBUJETE

pekáč o rozměrech 25 × 35 cm,
potravinářskou fólii, pečicí papír

POSTUP

Všechny suroviny na těsto smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto. Čtvrtinu oddělíme, zabalíme do potravinářské fólie a dáme do mrazáku. Zbytek zabalíme do potravinářské fólie a necháme odležet v lednici alespoň 1 hodinu.

Troubu rozejdeme na 180 °C. Pekáč vyložíme pečicím papírem.

V míse smícháme všechny suroviny na náplň dohromady.

Bílky vyšleháme s cukrem do tuhého sněhu.

Na pomoučněné pracovní ploše rozválíme odleželé těsto z lednice na velikost pekáče a vložíme ho do něj. Po celém obvodu vmáčkneme těsto prsty do krajů pekáče.

Na těsto stejnoměrně rozetřeme náplň. Na ni rozetřeme tuhý sníh. Na sníh nahrubo nastrouháme zmrzlé těsto.

Pekáč vložíme do rozejdáté trouby a pečeme 45 minut dozlatova.

