

Barokní řezy

Těsto:

450 g mouka polohrubá
200g cukr moučka
4 ks žloutky
250g máslo
½ ks prášek do pečiva

Náplň:

4PL džem
0,7kg jablka
4 ks bílky
100g cukr moučka
1 lžička skořice
3 lžičky citrónové šťávy



Příprava:

Do mísy si nakrájíme změklé máslo, prosejeme mouku spolu s kypř. práškem, moučkový cukr, žloutky a rukama vypracujeme těsto.

Část těsta, asi tak akorát do ruky, si odložíme do chladničky, aby trochu ztuhlo.

Plech si vymažeme máslem a rukama roztáhneme těsto.

Na těsto si rozetřeme džem. Jelikož jsme měli sladká jablka a chtělo to trochu kyselosti, dala jsem domácí rybízový (nevařený). Kdo má kyselé jablka, může dát sladký nebo potom to vyvážit cukrem v jablkách.

Jablka omyjeme, nakrájíme na čtvrtky a nastrouháme nahrubo. Vrch pokapat šťávou z citronu, posypat skořicí (vanilkovým cukrem apod.).

Vyšlehat si z bílků a práškového cukru sníh. Natřít na jablka.

A už jen ten kousek těsta, který jsme si odložili nastrouhat (na velkém struhadle jako jablka) na sníh z bílků. Nebo rozválet, nakrájet pásy a ty poskládat křížem. Pečeme na 180 ° C cca 40 min.

<https://varecha.pravda.sk/recepty/struhany-jablkovy-kolac-baronkine-rezy-fo/38645-vytlacit.html>

