

## Zákusek s jablky

### Suroviny:

4 vejce  
120 g cukru  
140 g polohrubé mouky  
100 ml oleje  
4 lžíce teplé vody  
2 lžičky prášku do pečiva  
1 kg nastrouhaných jablek  
9 lžic cukru  
¼ l vody  
2 vanilkové pudinky  
1 smetana ke šlehání  
2 zakysané smetany  
1 ztužovač šlehačky  
1 vanilkový cukr

### Postup:

#### Piškot:

4 žloutky vyšleháme s cukrem, za stálého míchání přidáme postupně 4 lžíce vody střídavě s olejem, potom 140 g polohrubé mouky, 2 lžičky PDP a nakonec sníh ze 4 bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, dáme péct do trouby vyhřáté na 140°C. Pečeme cca 20 minut.

#### Jablečná náplň:

V kastrolu podusíme ve ¼ litru vody s 9 pol. lžicemi cukru 1 kg nastrouhaných jablek. Necháme chvíli zchladit a potom zamícháme 2 vanilkové pudinky a za stálého míchání zahřejeme až náplň zhoustne. Náplň rovnoměrně rozetřeme na upečený piškot a dáme zchladit.

#### Smetanová vrstva

Do misky nasypeme ztužovač šlehačky a vanilkový cukr, nalijeme šlehačku a šleháme až zhoustne. Potom vmícháme 2 zakysané smetany a smetanový krém rozetřeme rovnoměrně na jablíčka. Ozdobíme čokoládovými hoblinkami nebo pestrým dekoračním zdobením.

*Autor: Anna Hanzlová*

