



Dvojfarebné jablkové rezy

100% Prírodné kakao Dr. Oetker dodá prirodzenú plnú kakaovú chuť a vôňu

asi 24 porcií



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so sódou, cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme maslo, vajcia a mlieko a ručne vypracujeme dohladka. Cesto rozdelíme na polovicu a jednu časť zafarbíme kakaom. Tmavé cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka vyvaľkáme na plát s rozmermi 30 x 40 cm a opatrne preniesieme na vymastený a múkou vysypaný plech.
 - 2 Na prípravu náplne jablká olúpeme a na hrubom strúhadle rovnomerne nastrúhame na tmavé cesto. Jablká posypeme cukrom, vanilkovým cukrom a hrozičkami. Svetlé cesto vyvaľkáme na plát s rozmermi 30 x 40 cm a opatrne ním jablká prikryjeme. Na niekoľkých miestach svetlé cesto poprepichujeme vidličkou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.
- Elektrická rúra: 170 °C**
Teplovzdušná rúra: 140 °C
Doba pečenia: asi 30 minút
- 3 Koláč necháme vychladnúť.
 - 4 Polevu rozpustíme podľa návodu na obale a vmiešame do nej rum. Vychladnutý koláč ňou polejeme a necháme polevu stuhnúť. Potom nakrájame koláč na rezy.

Prísady::

Na cesto:

500 g múka hladká
2 KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
200 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
200 g maslo zmäknuté
2 ks vajce
4 PL mlieko
2 PL Prírodné kakao Dr. Oetker

Na náplň:

8 jablka
3 zarovnaná PL cukor
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
50 g hrozička

Na polevu:

1 PL rum
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

