

# Moučníky smažené

Dostali jste chuť na něco sladkého? Dobrotu v křupavém, čerstvě usmaženém těstě připravíte během chvilky.



## Jablečné rozety se zmrzlinou a kvítkem

■ S malinovou omáčkou

Místo 20 minut	Smažení 5 minut	Náročnost 2 střední
----------------------	-----------------------	---------------------------

Některé květiny jsou jedlé a vydávají příjemné aroma. Patří mezi ně i kvítky citrónovníku, které dodají dezertu krásnou vůni a potěší váš nos i oči. Pokud je nemáte, zkuste kvítky sedmikrásek a lístky máty.

1 větší jablko

1 vejce

1 dl mléka

0,5 dl bílého vína nebo sektu

3 lžičky hladké mouky

1 lžička moučkového cukru

špetka soli

olej na smažení

1 sáček skořicového cukru

4 koule vanilkové zmrzliny

4 citronové kvítky a 4 tenké kousky celé skořice na ozdobu

### Malinová omáčka:

100 g malin (mohou být i mražené)

3 lžičky krupicového cukru

Maliny zasypeme cukrem, přidáme 3 lžičky vody a uvedeme do varu. Po chvíli ovoce propasírujeme přes jemné síto a omáčku necháme vychladnout. Jablko oloupeme, rozkrojíme na 1 cm silná kolečka a kulatým vykrajovačkem z nich vykrojíme jádřince. Z mouky, mléka, žloutku, soli, moučkového cukru a vína umícháme metlou hladké těstíčko (hustší než na palačinky) a opatrně do něj vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílku. Jablečné plátky namočíme do těstíčka, ihned je vložíme do většího množství rozpáleného oleje (plátky v něm musí být zcela ponořené) a usmažíme je z obou stran dozlatova. Přeložíme je na savou papírovou utěrku a necháme z nich odkapat přebytečný olej. Na závěr kolečka obalíme ve skořicovém cukru, rozdělíme je na talíře a do otvoru po jádřinci položíme kopeček zmrzliny. Celý dezert přelijeme malinovou omáčkou, ozdobíme kvítkem a kouskem skořice a ihned podáváme.