



Malinové řezy s jablky

■ Hranaté voňavé kousky

| | | |
|-------------|-------------|--------------|
| Příprava: | Pečení: | Náročnost: |
| 20 minut | 30 minut | 2 střední |

Nápad smíchat jablka s malinami může působit zvláště. Ale kombinace chutí vytvoří neodolatelý dezert.

2 kg jablek
1 balení listového těsta (500 g)
5–8 lžic krupicového cukru (podle kyselosti jablek)
2 sáčky pudinkového prášku s malinovou příchutí
hladká mouka na vál

tuk na vymazání plechu
moučkový cukr na posypání
čerstvé maliny na ozdobu

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenké plátky. Promícháme je s cukrem a pudinkovým práškem a počkáme, až jablka pustí šťávu. Listové těsto rozdělíme na dvě části. První část rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 5 mm a přeneseme ho na vymazaný hlubší plech. Na těsto rovnoměrně navrstvíme jablka a zakryjeme je plátem vyváleným z druhé poloviny těsta. Vše vložíme do trouby vyhřáté na 190 °C a zapékáme 10 minut, poté teplotu ztlumíme na 170 °C

a dopékáme 20 minut dozlatova. Hotové řezy necháme důkladně vychladnout, pak je nakrájíme ostrým nožem na čtverečky o velikosti 5x5 cm, pocukrujeme je a před podáváním každou porci ozdobíme čerstvými malinami.

Náš tip

Řezy připravte pro změnu z kompotovaného ananasu nebo tvarohu. Tvarohové řezy pak ozdobte šlehačkou a přelijte hotovou omáčkou (toppingem) s příchutí vaječného likéru.