

dotyka

Jablkový chlebík na vianočný stôl

Jablká v alkohole:

- 4 menšie jablká
- 400 ml Napoleona (alebo iné brandy, popr. rum)
- 3 pl trstinového cukru
- 6 klinčekov

Jablká ošúpeme a nakrájame na menšie kocky. Alkohol spolu s cukrom zahrievame na panvici a pridáme jablká s klinčekmi. Zmes varíme na miernom ohni, pokým sa alkohol nevyparí a nezostane len sirup. Odstavíme a vyberieme klinčky.

Cesto:

- 150 g hladkej špaldovej múky
- 2 vajíčka
- 120 g trstinového cukru
- 1/2 čl mletej škorice
- 1 pl vanilkového extraktu
- 30 ml olivového oleja
- 50 g pekanových orechov
- 1 prášok do pečiva
- 250 g jemného tvarohu
- med podľa chuti

Vajíčka vymiešame metličkou spolu s cukrom a vanilkovým extraktom do peny, pridáme olej a všetky sypké suroviny (preosiatu múku, škoricu, prášok do pečiva). Nakoniec posekané pekanové orechy a uvarené jablká v alkohole.

Pečieme pri 180°C, ca. 50 min.

Koláč necháme vychladit' a nakoniec ho dozdobíme polevou. Zmiešame jemný tvaroh a medom a vanilkou. Navrch ho môžeme posypať pekanovými orechami.