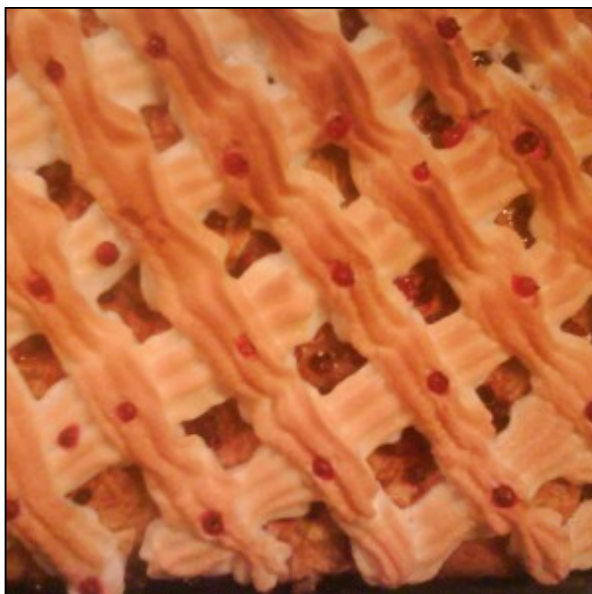


# NajPečenie



## Mriežkový jablkový koláč

Tradičný mrežovník z čerstvých jabĺk.



### Potrebuje:

<b>6 ks</b>	vajcia
<b>250 g</b>	Palmarín
<b>400 g</b>	cukor práškový
<b>1 ks</b>	citrón
<b>20 lyžica</b>	mlieko
<b>400 g</b>	múka polohrubá
<b>1 bal.</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>6 ks</b>	jablká
	ríbezle
<b>1 ks</b>	vanilínový cukor
<b>1 bal.</b>	škoricový cukor

### Postup:

Palmarín, žĺtky a 250g cukru vymiešame, pridáme mlieko, múku s praškom do pečiva a zamiešame, tak aby cesto nebolo ani riedké, ani husté.

Vymiešané cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na cesto nastrúhame na uhorkovom strúhadle očistené jablka a posypeme s vanilkovým a škoricovým cukrom. Na to dáme ríbezle a dáme upiecť.

Keď sa koláč pečie vyšľaháme si sneh z bielkov a 8 polievkových lyžíc cukru.

Na upečený koláč nastriekame vrecuškou mriežky a dáme zapiecť. Pečenie si nastavíme na horné pečenie. Zapekáme do zlatista.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---