

Svieži jablčník s tofu

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ošúpané jablká nastrúhame a dochutíme škoricou a cukrom (9 PL), následne odšťavíme. Z ingrediencií vymiešame cesto (450 g hladká múka, 12 g prášok do pečiva, 150 g práškový cukor, 250 g Hera). Tofu naturálne, cukor (150 g), citrónovú šťavu (150 g) a vanilkový cukor rozmixujeme a vytvoríme tvarohovú konzistenciu. Cesto vyvaľkáme a uložíme na plech. Následne vrstvíme jablká a tofu tvaroh, prikryjeme druhým platom cesta. Vidličkou spravíme dierky po celej ploche cesta. Rúru vyhrejeme na 220 stupňov a pečieme 5 minút, potom teplotu znížime na 180 stupňov a pečieme 25 až 30 minút.

Ingrediencie

- **Citróny** - 50 g
- **Jablká červená** - 1000 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 280 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 15 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** 12 g - 12 g
- **Pohánková múka hladká** 500 g - 450 g
- **Hera original** 250 g - 250 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 1000 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

