

Pečené jablkové kolieska s vanilkovou omáčkou

30–35 Min

Príprava

1. Najskôr si pripravte vanilkovú omáčku. Začnite vyškrabaním vanilkovej dužiny z lusku. Do mlieka pridajte kryštálový cukor a dužinu z vanilky a zohrejte. Pravidelne miešajte.
2. Vmiešajte šľahačku, vaječný žĺtok a škrob. Všetky prísady dôkladne premiešajte a krátko priveďte do varu. Potom zložte z plameňa a nechajte odpočívať.
3. Potom ošúpte jablká a odstráňte jadrá. Jablká nakrájajte na plátky hrubé približne 1,5 cm.
4. Potom pripravte cesto zmiešaním múky, mlieka, cukru, vajca a štipky soli Kotányi. Na konci by malo vzniknúť husté cesto.
5. Zmiešajte lyžicu kryštálového cukru so škoricou.
6. Na panvici rozpustite prepustené maslo. Plátky jablka postupne namáčajte do hustého cesta, nechajte prebytok odkvapkať a potom opekajte približne 2 minúty z každej strany na panvici na prepustenom masle do zlatista. Potom obaľte v škoricovom cukre.
7. Môžete ich ihneď jesť s hojným množstvom vanilkovej omáčky.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks	Jablká, kyslé
100 g	Múka
30 g	Kryštálový cukor
100 ml	Mlieko
1	Vajcia
200 g	Maslo, prepustené
1 PL	Kryštálový cukor
3 PL	Škorica mletá
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na vanilkovú omáčku

250 ml	Mlieko
10 PL	Kryštálový cukor
250 ml	Šľahačka
1	Žĺtok
2 ČL	Kukuričný škrob
1 ks	Vanilka Bourbon