Japonský jablečný dort

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

2 ks	větší sladké jablko
2 ks	vejce
70 g	cukr krupice
20 g	máslo
100 ml	mléko
80 g	hladká mouka



Postup přípravy

Jablka oloupeme, vykrojíme vnitřek a pokrájíme na tenké plátky. Do misky rozklepneme vejce a přidáme cukr. Vyšleháme do pěny. Máslo rozpustíme a přilijeme do směsi společně s mlékem. Opět prošleháme. Mouku prosejeme, abychom ji nakypřili a zbavili případných nečistot a rovněž vmícháme do těsta. Pokrájená jablka vhodíme do těsta a obalíme. Celou tuto směs vlijeme do formy vyložené pečicím papírem nebo důkladně vymazané máslem. Pečeme na 170°C po dobu asi 35 minut, dokud povrch nezezlátne. Podle chuti můžeme přidat mandle, vlašské ořechy, vanilku či skořici.