Jablkový kysnutý mrežovník

JABLKOVÝ KYSNUTÝ MREŽOVNÍK
Počet porcií: 12 ks
Čas prípravy: 100 minút
Zoznam surovín na cesto:
500 g Múka pšeničná polohrubá
200 ml Mlieko
120 ml Olej stolový
100 g Cukor kryštál
5g Droždie SAF INSTANT
2 ks Vaječný žĺtok
1 g Soľ
Zoznam surovín na náplň:
1000 g Jablká
300 ml Mlieko
50 g Maslo
45 g Cukor kryštál
37 g Puding vanilkový (1 balenie)
2 g Škorica
Postup prípravy:
Do preosiatej múky pridáme sušené droždie, cukor, soľ a primiešame aj mlieko, dva žĺtky a olej. Vymiesime cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť asi pol hodiny. Medzitým si pripravíme plnku. Jablká si očistíme a nakrájame na menšie kocky. Na panvici si na troche masla orestujeme nakrájané jablká. Môžeme dochutiť škoricou a cukrom. Jemne zmäknuté jablká zalejeme pudingovým práškom zamiešaným v mlieku. Prevaríme a necháme vychladnúť. Vykysnuté cesto si rozdelíme na dve časti. Polovicu rozvaľkáme do kruhu a uložíme do formy na pečenie. Na rozvaľkané cesto navrstvíme pripravenú plnku a ozdobíme zvyšným cestom, nakrájaným na pásiky, do tvaru mriežky. Pečieme na 200°C a po 15 minútach teplotu znížime na 130°C a pomaly dopekáme ešte 15 minút.
Viac na našom FB Pečenie nás baví