RECEPT NA OBRÁTENÝ JABĽČNÍK S MASCARPONE OD DOROTKY

CESTO

2 ks **vajce**
150 ml **olej**
500 ml **mlieko**
150 g **kryštálový cukor**
400 g **polohrubá múka**
1 balíček **prášok do pečiva**

JABĹČKA

1 kg **očistené nastrúhané jablká**
100 g **kryštálový cukor**
2 ČL **škorica**
1 balíček **vanilkový cukor´**
Strúhanka

PLNKA

500 g **Mascarpone**
500 ml **smotana na šľahanie**
2 balíčky **vanilkový cukor**
1 balíček **stužovač na šľahačku**
Skorica, granko, čokoládová ryža na ozdobu...

POSTUP

1. **Cesto:** vajíčka vymiešame s cukrom, prilejeme olej, mlieko a pridáme múku zmiešanú s práškom do pečiva. Jabĺčka si nastrúhame a zmiešame s cukrom, škoricou a vanilkovým cukrom. Plech 30x40 cm vyložíme papierom na pečenie, posypeme strúhankou a natrieme na naň nastrúhané a dochutené jablká.

2. Na jablká nelejeme vymiešaée cesto a pečieme pri **200°C 30 minút**. Koláč prevrátime, odstránime papier a necháme vychladnúť.

3. **Plnka:** zo smotany, vanilkového cukru a stužovača vyšľaháme tuhú šľahačku. Pomaly vmiešame mascarpone a natrieme na vychladený koláč.

4. Posypeme škoricou, grankom, kokosom, čokoládovou ryžou, ...podľa fantázie a chuti.

5. Prajeme dobrú chuť ☺