

Kefírová dobrota

Potřebujeme:

- 1 krabičku kefiru
- 3 vejce
- 120 g polohrubé mouky
- 100 g moučkového cukru /dávám polovinu a bohatě to stačí :)/
- 1 prášek do pečiva
- 2 nakyslejší jablka
- 50 g vlašských ořechů
- skořice
- hrubá mouka na vysypání a trochu másla na vymazání

Postup:

Žloutky dobře rozmícháme s kefirem, cukrem, moukou a práškem do pečiva.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a pokrájíme na silnější plátky.

Do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy těsto nalijeme, poklademe jablky, zasypeme skořicí a nadrcenými ořechy a necháme v troubě péct asi 15 minut.

Pak na těsto navrstvíme z bílků ušlehaný sníh, vložíme zpět do trouby a zapečeme dozlatova.

Osobně už nedělám horní vrstvu z bílků a i tak je to dobrota :).

A peču tak na 180 st. cca 45 min.

Krásný adventní čas

Ivona Sethi