



## Kilimandžáro

Chod	Pečenie
Príležitosť	Večera cez týždeň
Náročnosť	Ľahké
Čas prípravy	
Počet osôb	
Autor	Ján

### ČO BUDEME POTREBOVAŤ

hladká múka	200 g
maslo alebo margarín	100 g
práškový cukor	100 g
pomleté lieskové orechy	50 g
väčšie šťavnaté jablká	6 ks
citrón	1 ks
jemná strúhanka	
škoricový cukor	1 ks
soľ	
vanilková mrazená torta alebo vanilková zmrzlina	1 ks

### PRÍPRAVA RECEPTU

Mrvenicu pripravíme zmiešaním múky, tuku, lieskových orechov a práškového cukru so štipkou soli. Zmes musí byť sypká.

Olúpané jablká pokrájame na cca 0,5 cm hrubé plátky.

Vymastenú jenskú misu posypeme strúhankou. Spodok vyložíme pokrájanými jablkami, posypeme škoricovým cukrom a polejeme citrónovou šťavou. Nakoniec zasypeme mrvenicou a jemne zarovnáme.

Vložíme do vyhriatej rúry a pri teplote 180 °C pečieme asi 40 minút .

Upečenú mrvenicu s jablkami za horúca preložíme na taniere. Na vrch jednotlivých porcií naservírujeme mrazenú tortu alebo zmrzlinu a ihneď konzumujeme.

Dobrú chuť!

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.sk](http://www.vitana.sk)

[www.facebook.com/chutnenatur](https://www.facebook.com/chutnenatur)

*žite s chuťou*