

# the Kitchen story

## Trhanec s jablky v karamelu

**Porce: 2      Příprava: 35 minut**

100g špaldové mouky  
špetka soli  
kůra z ½ citrónu  
2 žloutky  
1 - 2 lžičky třtinového cukru  
125ml mléka  
pár kapek vanilkového extraktu  
polovina hrsti rozinek  
2 bílky  
lžička másla  
moučkový cukr



Na jablko v karamelu:  
2 lžičky třtinového cukru  
1 lžička brandy  
1 jablko  
půl hrsti mixu oříšků  
lžička skořice

- Ve velké míse smíchejte mouku, špetku soli a kůru z ½ citrónu.
- Žloutky vyšlehejte s třtinovým cukrem a přidejte k mouce spolu s mlékem a vanilkovým extraktem. Vše spolu dobře promíchejte.
- Bílky vyšlehejte a přidejte k těstu. Díky bílkům, bude trhanec pěkně nadýchaný.
- Na větší pánvi rozpustte máslo a vlijte do ní těsto. Přiklopte pokličkou a na středním plameni nechte přibližně 5 - 7 minut, dokud nebude možné těsto otočit. Pak ho opečte i z druhé strany.
- Na zvláštní pánvi rozpustte třtinový cukr a vytvořte si karamel.
- Jablko zbavte jádřince a spolu s oříšky přidejte ke karamelu. Přidejte brandy, skořici a všechno spolu promíchejte. Podle potřeby přidejte trošku vody.
- Hotové těsto natrhejte a přidejte k jablko s karamalem a promíchejte.
- Podávejte na talíř a zasypejte moučkovým cukrem.