

## Sladké prostřeno

Tak jako každý rok i letos proběhla v naší škole soutěž ve vaření. Letos se utkaly dívky z devátých ročníků. Svě umění předvedly tentokrát v pečení sladkých dezertů. Společným tématem byla jablka. Dívky se toho zhostily na výbornou. Porotu, která se skládala ze zaměstnanců a žáků školy, ohromily nejenom lahodnou chutí svých dezertů, ale i precizním servírováním. Hodnocení bylo velmi obtížné. Vyhrát může ale jen jeden. Nakonec se porota shodla na koláči s tvarohem a jablky, který připravily dívky z 9. B, a to Šárka Tůmová, Jana Dědíková a Sabina Křenová. V mých očích ale vyhrály všechny.

### Vítězný recept:

#### Jablečný koláč

Suroviny:

1. Linecké těsto: 25 dkg hladké mouky, 12 dkg cukru, 13 dkg másla, 1 vejce
2. Nádivka: tvaroh, citronová šťáva, 2 vanilkové cukry
3. Nastrouhaná 2 jablka
4. Drobenka: máslo, polohrubá mouka, moučkový cukr

Postup:

Nejdříve připravíme linecké těsto, které přeneseme do vymazané a vysypané dortové formy. Na toto těsto rozetřeme tvarohovou nádivku a zakryjeme nastrouhanými jablky. Jablka ještě posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 160 stupňů do zlatova. DOBROU CHUŤ:

Lenka Božková

