

Koláč s arónií

4 žloutky
15. moučkového cukru
45. polohrubé mouky
20. hery
necelý prášek do pečiva
1 - 2 lžíce mléka

1/3 těsta se dá vychladit, zbytek se vyválí a dá na plech (je dost křehké, musí se dorovnat rukou)

posype se strouhanými jablky a rybízem, rozinkami namočenými v rumu, vanilkovým cukrem, skořicí a ořechy

ze 4 bílků a 10. moučkového cukru se ušlehá sníh, nanese se na ovoce
na sníh se nastrouhá zbytek těsta

peče se v mírně vyhřáté troubě

Já rybíz a rozinky nahrazuju arónií a oproti původnímu receptu dávám méně cukru jak do těsta, tak do sněhu, protože ta moje náplň je dost sladká.

Přikládám ještě recept na zavaření arónie:

1 kg jablek, 1 kg bobulí arónie, 1 kg cukru, mletá skořice, strouhaná citronová kůra, 2,5 dl vody, petol

Jablka se nastrouhají nahrubo i se slupkou, přidá se skořice, citronová kůra a voda

vaří se prudkým varem 10 minut, pak se přidá cukr, po jeho rozpuštění jeřabiny velmi prudce se vaří dalších 15 minut, případně i déle, pustí-li jablka moc šťávy nakonec se přidá petol
ještě horký džem se plní do sklenic.