

Suroviny

400 g polohrubé mouky
1 Hera
140 g cukru písek
1/2 prášku do pečiva
4 žloutky
4 bílky na sníh
2 sklenice strouhaných jablek
ořechy
rozinky
mletá skořice
vanilkový cukr
máslo

Postup

Žloutky utřeme s Herou a cukrem do pěny, přidáme mouku a prášek do pečiva. Těsto rozdělíme na třetiny, 1/3 dáme do lednice a 2/3 na plech vyložený pečícím papírem. Na těsto na plechu poklademe strouhaná jablka, posypeme sekanými ořechy, rozinkami, skořicí a vanilkovým cukrem. Pokapeme rozpuštěným máslem. Z bílků ušleháme pevný sníh a zlehka nanese na koláč. Těsto z lednice nakonec nastrouháme na hrubém struhadle na sníh. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut.