

Koláč paní hraběnky

45 dkg hladké mouky

20 – 25 dkg másla (Hery)

8 – 10 dkg cukru

5 žloutků

1 prášek do pečiva

Vypracujeme těsto, jednu třetinu dáme do mrazničky. Na vymaštěný, ale neposypaný plech dáme 2/3 těsta, které vypracujeme rukama (drolí se). Na těsto dáme nastrouhaná jablka, cukr, rozinky, ořechy, skořice, kokos ...

Na to navršíme sníh z 5 bílků s 16 dkg cukru krupice.

Na vše nastrouháme těsto z mrazničky.

