

Jablka ve sněhové závěži



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

1090 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablka-ve-snehove-zaveji>

Příprava

Dětské piškoty si nastroháme, přidáme mleté ořechy, borůvkovou marmeládu, rum a promícháme. Jablka oloupeme, omyjeme, vyjmeme jádřince a otvor po vyjmutí jádřince naplníme ořechovou směsí. Vymažeme si máslem zapékací mísu, naklademe do ní naplněná jablka, podlijeme vodou a dáme do trouby dusit, dokud nejsou jablka měkká. Mezitím si ušleháme tuhý sníh z bílků a moučkového cukru. Když jsou jablka měkká, vyjmeme je z trouby, navrstvíme na ně ušlehaný sníh a dáme ještě na cca 2 minuty zapéct.

Ingredience

- ✓ 4 ks jablek
- ✓ 2 lžíce borůvkové marmelády
- ✓ 2 lžíce mletých vlašských ořechů
- ✓ 10 ks piškotů dětských
- ✓ 1 lžička rumu
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 10 lžic vody
- ✓ 250 g moučkového cukru
- ✓ 3 ks bílků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník