

Zapečená jablka se sněhem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

350 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecena-jablka-se-snehem>

Příprava

Jablka omyjeme, můžeme je i oloupat. Rozkrojíme, zbavíme je jádřince a pokrájíme na plátky. Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Vanilkový pudink připravíme podle návodu na obalu, přidáme žloutky, dvě lžičky cukru a rumu. Necháme zchladnout. Ve vyšší míse ušleháme šlehačem nebo metlou sníh, který osladíme sáčkem vanilkového cukru. Zapékací formu vymažeme máslem a na dno vyskládáme pokrájená jablka, která lehce posypeme mletou skořicí a zalijeme vanilkovým pudinkem. Polévkovou lžící potom poklademe na pudink sníh, vše posypeme sekanými ořechy a v elektrické troubě vyhřáté na 200 C dozlatova zapečeme. Tento rychlý sladký dezert můžeme podávat jak teplý, tak studený.

Ingredience

- ✓ 4 mírně nakyslá jablka
- ✓ 1 vanilkový pudink
- ✓ 2 lžičky rumu
- ✓ 2 lžičky pískového cukr (cukr krupice)
- ✓ 1/2 l mléka
- ✓ 1 lžička másla na vymazání zapékací formy
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 2 lžičky sekaných (mletých) ořechů

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Dezert