

kasza manna z herbatnikami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	150 g
herbatniki	8 szt
laska wanilii	1 szt
mleko	1 litr
kasza manna	150 g
jajko	2 szt
jabłko kwaśne	6 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

50 g cukru skarmelizować, dać 3 łyżki wody i mieszać zagotować. jabłka pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne, włożyć do karmelu i dusić 3-4 minuty. wystudzić. spod formy żaroodpornej wyłożyć herbatnikami. wanilię rozdrobić, zagotować z mlekiem i 100g cukru. do mleka wsypać kaszkę, wymieszać i odstawić. żółtka roztrzepać, wymieszać z kaszką, a białka ubić na sztywno i też dodać do kaszki. do formy wkładać na przemian po łyżce jabłek i łyżce kaszki, zapiekać ok 30min w 200 stopniach.