Jabłko Adama - deser na Walentynki

IWONADD

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłka	2 szt
pomarańcza	1 szt
rodzynki	20 gr
masło do smażenia	
rum	10 ml
białe wino	70 ml
cukier	50 gr
laska wanili	1/4 szt
Cynamon mielony Prymat	1 szczypta
Imbir mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Rodzynki namoczyć w gorącej wodzie,aromatyzowanej rumem - czas 20 minut.

KROK 2 Skórkę z pomarańczy i pomarańczę pokroić na drobną kostkę.Smażyć na 1 łyżce masła.
ps. ja użyłam czerownej pomarańczy - tarocco.

KROK 3 W połowie smażenia dodać 1 łyżkę cukru i smażyć aż wyparuje sok, mieszając dość często.

KROK 4 Smażoną pomarańczę połączyć z odciśniętymi z wody rodzynkami.
Jabłka obrać, lecz nie całe, zostawić na dole 1/4 skórki. Niestety na tym zdjęciu nie udało mi się uchwycić tej pozostawionej skórki, ale zobaczycie ją przy upieczonym jabłku. Chroni ona spód jabłka, dzięki czemu nie rozleci się ono podczas pieczenia.
Wydrążyć gniazda nasienne z jabłek.
Polać jabłko sokiem ze świeżej pomarańczy by nie brązowiało.

KROK 5 Do środka jabłka wożyć po "listku" masła

KROK 6 Jabłka wypełnić pomarańczowo-rodzynkową masą.

KROK 7 Jabłka włożyć do foremki do pieczenia, posypać cukrem, cynamonem i imbirem.
Polać białym winem.
Do foremki włożyć kawałek laski wanili i plasterek pomarańczy.

KROK 8 Przykryć folią aluminiową i wstawić do rozgrzanego piekarnika 180 stopni na pół godziny.

KROK 9 Soku, który się wytworzył podczas pieczenia jabłek nie wylewamy, wręcz przeciwnie wlewamy go na patelnie i ...

KROK 10 .. i na dużym ogniu cały czas mieszając doprowadzamy go do lukrowej konsystencji.

* czarne patyczki,które w nim pływają to wanilia :))

KROK 11 Tak przygotowany lukier o bajecznym smaku nakładamy na talerz. Za chwilę położymy na niego nasze upieczone jabłko.

KROK 12 Na talerz wykładamy jabłko, polewamy go jeszcze 1 łyżką tego samego lukru.

KROK 13 Podawać z łyżką bitej śmietany.

* na tym zdjęciu widać tę 1/4 nieobranej skórki, o której pisałam wcześniej.Jabłko po upieczeniu jest mięciutkie,przenosząc go na talerz nie rozwaliło mi się dzięki tej pozostawionej skórce.

KROK 14 Jabłko Adama gotowe :)

KROK 15 Smacznego !