Słodycz ryżowych tarasów



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron ryżowy	15 dag
jabłko	3 sztuki
jajko	5 sztuk
cukier	1 szklanka
wiórki kokosowe	1/2 szklanki
Cynamon mielony Prymat	szczypta
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron zalać wrzącą wodą i trzymać w niej 3 minuty. Odcedzić .
Wysmarować masłem małą tortownicę i wysypać ja 2 łyżkami bułki tartej .
Jabłka obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej (na części do mizerii) .Posypać 2 łyżkami cukru i zostawić by puściły sok .
Oddzielić białka od żółtek .
Utrzeć żółtka z ½ szklanki cukru na puch , a potem wymieszać z makaronem i włożyć go na dno tortownicy .
Odcisnąć jabłka i wyłożyć na makaron . Posypać cynamonem .
Białka ubić z resztą cukru na sztywną pianę , a potem zmieszać z wiórkami kokosowymi . Położyć na jabłkach .
Przykryć folią aluminiową .
Piekarnik rozgrzać do 200 * C . Wstawić tortownicę i zapiekać 45 minut .Wyjąć i zostawić by zapiekanka lekko ostygła .
Podawać pokrojoną jak tort .Można polewać kwaśną śmietaną utartą z cukrem .