

Suflet z jabłek



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	1/2 szklanki
jajko	4 szt.
białko	2 szt
cukier wanilowy	1/2 łyżki
masło	5 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
jabłka	80 szara reneta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte jabłka upiec nie obrana w piekarniku, a po upieczeniu zetrzeć je. Do gorącej masy jabłkowej dodać żółtka , połowę masła, chwile utrzymywać na słabym ogniu - mieszając nie dopuścić do zagotowania. Odstawić do ostygnięcia. Ubić z białek sztywna pianę dodając po d koniec trochę cukru, wanilię , na końcu małymi partiami jabłka. Puszysta masę wyłożyć do ogniotrwałej miski wysmarowanej masłem i wysypanej tarta bułką. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez 25 minut. Podawać natychmiast po wyjęciu z piekarnika