

pierzynka pani Holi



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

20 dag cienkiego makaronu

1 łyżka masła

80 dag jabłek

2 łyżki cukru

Bułka tarta klasyczna Prymat

Wierzchnia warstwa

Piana zrobiona z 3 łyżek cukru, cukru waniliowego i trzech białek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie, uważając by nie był zbyt miękki ani zbyt twardy. Zahartować po czym wymieszać z masłem. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wysmarować naczynie żaroodporne dokładnie tłuszczem, posypać bułką tartą i włożyć połowę ugotowanego makaronu, na makaron jabłka posypane cukrem i kolejną warstwę makaronu. Wstawić do rozgrzanego piekarnika na czas 15 minut. Gdy przysmak znajduje się w piekarniku można się zabrać za zrobienie piany, ubijając białka do sztywności dodając pod koniec cukier zwykły wraz z waniliowym. Tak przygotowaną pianę wylać na makaron pokrywając go dokładnie wstawić na chwilę do piekarnika do momentu aż się piana zrumieni. Podawać na ciepło.