

---

# Suflet z jabłek

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1354 razy.

50 dag jabłek  
8 dag masła lub margaryny  
pół szklanki cukru  
12 dag migdałów  
łyżka mąki  
sok cytrynowy  
2 jajka  
skórka cytrynowa  
masło do smarowania naczyń

Jabłka cienko obrać , usunąć gniazda nasienne i pokrajać w cienkie plastry. Przełożyć do rondla, dodać trochę wody i łyżeczkę cukru, chwilę podduścić . Resztę cukru ukręcić z masłem i żółtkami, dodać zmielone migdały, startą skórkę cytrynową oraz sok cytrynowy. Wymieszać . Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z przygotowaną masą. Do naczynia ogniotrwałego wysmarowanego masłem przełożyć najpierw jabłka, a później masę. Piec w średniej temperaturze (ok. 200 oC) ok. 20 min. Przed podaniem połączyć sosem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD