
Jabłka z wiśniami w kremie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2019 razy.

SKŁADNIKI:

- * 6 jabłek - reneta
- * 12 wiśni z konfitury
- * 2 łyżki likieru wiśniowego
- * 150 g dżemu morelowego
- * 50 g cukru

KREM

- * 50 g mączki ryżowej
- * 3 żółtka
- * 100 g cukru pudru
- * 2 szklanki mleka
- * pół paczki cukru wanilowego

* Obrać jabłka ze skóry. Przepołować je i usunąć gniazdka nasienne. Ugotować w szklance wody wymieszanej z cukrem. Należy uważać , aby jabłek nie rozgotować .

* Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Dodać mączkę ryżową (mogą to być zmielone płatki ryżowe) i wymieszać na jednolitą masę. Powoli dolewać wrzące mleko wymieszane z cukrem waniliowym.

* Postawić masę na małym ogniu i krem zagęścić .

* Po zdjęciu kremu z gazu dodać likier wiśniowy. A następnie wlać krem do głębokiej salaterki.

* Na kremie ułożyć odcedzone połówki jabłek i do każdej włożyć wiśnię. Polać dżemem morelowym rozcieńczonym niedużą ilością syropu, w którym gotowały się jabłka.

* Podawać na ciepło.