Szpikowane jabłka w winnym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2072 razy.

Jednakowo duże, kruche jabłka obrać ze skórki i gotować powoli na małym ogniu w lukrze z dodatkiem wanilii, uważając aby się nie rozgotowały, po czym ostrożnie wyjąć z sosu i pozwolić im obciec na sicie. W tym czasie pokroić migdały na cienkie plasterki, rozłożyć na blasze i uprażyć w gorącym piekarniku. Dobrze obsuszone jabłka należy teraz nasączyć likierem, rumem lub koniakiem, następnie naszpikować migdałami. Przygotowane w ten sposób jabłka układamy na półmisku i polewamy winnym sosem. Przygotowujemy go w następujący sposób: 2 żółtka ucieramy ze 100g cukru, 20g mączki kukurydzianej rozbełtanej w 1/2 szklanki wody, z dodatkiem 1/4 litra białego wina i łączymy z uprzednio przygotowaną masą, lekko mieszając całość na małym ogniu dopóki nie zgęstnieje. Dodajemy ubitą na sztywno pianę z dwóch białek, doprawiając powstały w ten sposób sos rumem lub koniakiem do smaku.

Źrodło: książka J.M.Simmel "Nie zawsze musi być kawior"