
Jablka zapiekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2933 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 duze jablka,

150 g cukru,

białko z 3 jaj,

100 ml koniaku,

2 łyżki wody,

masło do nasmarowania formy,

cukier do posypania jablek.

1. Jablka umyc, przekroic w poprzek na pol i usunac gniazda nasienne. Przy pomocy łyżeczki wybrac miąsz, zostawiając jedynie gruba na ok. 2 mm jego warstwe tuż przy samej skorce.

2. Miąsz z jablek przesmazac na patelni, z cukrem i 2 łyżkami wody ok. 10 min.

Zmiksowac, po czym odparowac na patelni (ok. 7-10 min), cały czas mieszając.

Zdjąc z ognia, dodac polowe koniaku, wymieszac i odstawic.

3. Pozostalym koniakiem skropic wnetrza polowek jablek.

4. Białka ubic na sztywna pianę, polaczyc z masa jablkowa i delikatnie wymieszac. Blache do pieczenia nasmarowac grubo masłem, ulozyc na niej jablka.

Napelnic je przygotowana masa, posypac cukrem i zapiekac 10-12 min w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Pyszne!!!

Nadesłal(a):monika <zutka3@gmail.com> 2006-08-24 12:08:53

Pyszne!!!

Nadesłal(a):monika <zutka3@gmail.com> 2006-08-24 12:08:54