

Jablečný nákyp

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

dobu na přípravu 50-60min

1 bal. piškotů, 1 kg. jablek, 250g cukr krupice, 2 lžičky maizeny, 3 vejce, 3 vaječné bílky, 100g cukr moučka, špetka soli, máslo na vymazání zap. mísy, skořice na posypání

Postup

Oloupaná jablka nakrájíme na kousky, zasypeme polovinou cukru, zalijeme vodou a podusíme do měkka. Potom prolisujeme a osladíme zbytkem cukru. V troše vody rozmícháme maizenu a vlijeme do jablečné hmoty, kterou opět uvedeme do varu. Poté vše promícháme s celými vejci. Na dno máslem vymazané zap. mísy rozložíme piškoty, na ně rozetřeme jablečnou směs, jemně osolíme, vložíme do vyhřáté trouby a zapečeme, až směs ztuhne. Potom ji překryjeme sněhem z bílků, který jsme vyšlehali s mouč. cukrem, jemně poprášíme skořicí a znovu vložíme do trouby zapékat dokud bílky neztuhnou. Poznámka: Podáváme horké nebo studené. Přeju dobrou chut.