Jablkový krém

Kategorie: Ovoce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
50 g moučkového cukru
50 g rozinek
0,5 citronu - šťáva a kůra z
2 bílky

Postup

Postup přípravy: Jablka upečeme, oloupeme, odstraníme jádřince, dužinu rozmělníme a důkladně umícháme. Přidáme citronovou kůru, cukr, rozinky uvařené v trošce vody. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Krém navrstvíme do pohárů (nejlépe na šumivé víno), ozdobíme šlehačkou, několika rozinkami a dáme vychladit.