

Jabłuszka psychotki

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

pychaaaa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 3 szt.
- sok z cytryny -
- śmietana kremówka - 200 g
- jajko - 1 szt.
- mąka - 100 g
- starty ementaler - 80 g
- białko - 1 szt.
- mielone goździki - 1 szczypta(y)
- mąka,sól,cukier - 4 łyżka(i)
- pianka: -
- czerwone wino - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 4 łyżka(i)
- żółtko - 4 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Jajo mieszamy ze smietana, solą, mąką i startym serem. Zostawiamy na godzinę. Z białek ubijamy pianę i delikatnie wlewamy ją do ciasta. Jabłka obieramy, kroimy w grube plastry i wydrzamy gniazdka. Skapiamy każdy plaster sokiem z cytryny i obtaczamy w mące. Plastry zanurzamy w cieście i smażymy na złoto na rozgrzanym tłuszczu. Usmażone jabłka obtaczamy w cukrze wymieszanym z goździkami. Żółtka ubijamy z cukrem waniliowym. Podczas ubijania dodajemy stopniowo czerwone wino. Deser podajemy na dużym płaskim talerzu, rozlewając najpierw winną piankę, na którą kładziemy krążek jabłka. Deser można ozdobić wisienką.