

Deser z jabłek

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

deser delicje

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- jabłka - 6 szt.
- mielone orzechy - 30 g
- zmielone migdały - 30 g
- rodzynki - 30 g
- masło - 50 g
- czerwone wino - 1 szkl.
- galaretka porzeczkowa - 1 szkl.
- mleko - 0,5 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- cukier - 50 g
- żółtko - 1 szt.
- cukier waniliowy - 0,5 op.
- okrągłe alberty - 6 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimnym mlekiem i cukrem, dodać masło i cukier waniliowy, mieszając zagotować na płycie azbestowej. Wystudzić.
Wystudzony krem wymieszać z orzechami, migdałami i rodzynkami.
Dobrze wymyte jabłka wydrążyć, nakłuć widelcem, a wydrążenia napełnić kremem.
Ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu, skropić winem i piec ok. 25 minut pod przykryciem.
- 2.** Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimnym mlekiem i cukrem, dodać masło i cukier waniliowy, mieszając zagotować na płycie azbestowej. Wystudzić.
Wystudzony krem wymieszać z orzechami, migdałami i rodzynkami.
Dobrze wymyte jabłka wydrążyć, nakłuć widelcem, a wydrążenia napełnić kremem.
Ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu, skropić winem i piec ok. 25 min. w piekarniku pod przykryciem.
Każde jabłko położyć na albercie, przybrać galaretką porzeczkową i połać gorącym winem.

Jak podawać?

Każde jabłko położyć na albercie, przybrać galaretką porzeczkową i połać gorącym winem.