

Suflet z jabłek

Przepis dodany przez użytkownika trini6



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 50 dag
- białka - 5 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

1.



Jabłka umyć, obrać pokroić

2.

Obrane jabłka ułożyć na brytfannie, podlać kilkoma łyżkami wody, upiec, wstawiając do nagrzanego piekarnika, gdy są już miękkie, wyjąć i przetrzeć przez sito.

3.

Przecier przełożyć do rondla, dodać cukier (pozostawiając 2 łyżki) i utartą skórkę cytrynową, podsmażyć mieszając, aby nieco zgęstniał

4.



Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać stopniowo 2 łyżki cukru i cukier waniliowy

5.

Puszystą pianę wymieszać stopniowo z przecierem. Masę wyłożyć do natłuszczonych foremek, piec ok 15 min