



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Jabłka w sosie waniliowym

W taki sam sposób można przygotować gruszki w kremie z tej samej proporcji składników.

Składniki:

- jabłko, 5 szt.
- mleko, 1.5 szkl.
- cukier, 8 dag
- mąka ziemniaczana, 1 dag
- żółtka, 2 szt.
- wanilia w laskach, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, obrać, pokrajać na połówki lub ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Z połowy cukru i 3/4 szklanki wody przygotować syrop, włożyć jabłka, ugotować na wpół miękko, ostudzić. Po ostudzeniu jabłka ostrożnie wyjąć z syropu i ułożyć w kompotierkach. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością zimnego mleka, resztę mleka zagotować z przekrojaną wzdłuż wanilią i cukrem waniliowym. Do gotującego się mleka wlać zawiesinę z mąki ziemniaczanej, dokładnie mieszając zagotować. Żółtka utrzeć do białości z pozostałym cukrem i mieszając, powoli wlewać do nich mleko zagęszczone mąką oraz syrop, w którym gotowały się jabłka, ubijać masę do zgęstnienia. Wyporcjowane jabłka zalać gorącym sosem, ostudzić.

