



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

Jabłka zapiekane z pianą

Upieczone jabłka przestudzić, ułożyć na półmisku lub małych talerzykach.

Składniki:

- migdał, 1 dag
- cukier, 3 dag
- białka, 2 szt.
- dżem, 8 dag
- jabłko, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, wydrążyć, wgłębienia napęłnić dżemem lub konfiturami, wstawić do gorącego piekarnika. Migdały sparzyć, obrać z łupin, posiekać. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Upieczone jabłka pokryć pianą, posypać posiekanymi migdałami, zapiec w piekarniku.

