

Zapiekanka z jabłek i twarożku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zapiekanka z jabłek i twarożku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag obranych i poszatkowanych jabłek -
- 30 dag twarożku (mocno odciśniętego), -
- 2 jaja, 4 łyżki cukru, 2 łyżki kaszy manny, sok i skórka z połowy cytryny -
- pół łyżeczki proszku do pieczenia, ewentualnie trochę posiekanych migdałów -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka skropić sokiem z cytryny i zasypać łyżką cukru. Twaróg przetrzeć przez sitko, utrzeć z dwoma żółtkami, dodając resztę cukru, kaszę manną, zmieszaną z proszkiem do pieczenia, migdały i trochę otartej skórki z cytryny. Masę twarogową połączyć z jabłkami i ubić na sztywno pianą z białek.

Włożyć do formy ogniotrwałej, położyć na wierzchu, kilka kawałeczków masła i wstawić do gorącego piekarnika. Zapiekać w średniej temperaturze ok. 1 godz. Do zapiekanki podać podgrzany sok owocowy lub syrop malinowy.

