

Zapiekane jabłka w kremie

Przepis dodany przez użytkownika russet

Proste i pyszne.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- twarde jabłka - 4 szt.
- cukier -
- konfitura (np. wiśniowa) -
- jajka - 4 szt.
- bułka tarta - 2 łyżka(i)
- skórka cytrynowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Obrane i wydrążone w środku jabłka, lekko obgotować (tak, by się nie rozleciały), posypać cukrem, napełnić konfiturami i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Przygotować krem: 4 żółtka utrzeć z 4 łyżkami cukru, dodać bułkę tartą i skórkę z cytryny. Ubić pianę z 4 białek i wszystko wymieszać. Kremem polać jabłka i zapiec w średnio nagrzanym piekarniku.

