

Jablečný nákyp

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

Porce: 5

- jablka 1 kg
- piškoty 1 balení
- cukr 250 g
- krupice 1 ks
- maizena 2 lžička
- vejce 3 ks
- bílky 3 ks
- cukr moučkový 100 g
- špetka soli 1 ks
- skořice posyp 1 ks
- máslo vymazání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Oloupaná jablka nakrájíme na kousky, zasypeme polovinou cukru, zalijeme vodou a podusíme do měkka. Potom prolisujeme a osladíme zbytkem cukru. V troše vody rozmícháme asi dvě lžičky maizeny a vlijeme do jablečné hmoty, kterou opět uvedeme do varu. Poté vše promícháme s celými vejci. Na dno máslem vymaštěné zapékací misky rozložíme piškoty, na ně rozestřeme jablečnou směs, jemně osolíme, vložíme do vyhřáté

trouby a zapečeme, až směs ztuhne. Potom ji překryjeme sněhem z bílků, který jsme vyšlehali s moučkovým cukrem, jemně poprášíme skořicí, znovu vložíme do trouby a zapékáme, až bílky ztuhnou. Podáváme horké nebo vychlazené.