

Pečená jablka s brusinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Malá jablka 12 ks
- Brusinková marmeláda 150 g
- Měkký tvaroh 150 g
- Celozrnné sušenky 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Máslo 20 g
- Žloutek 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- **Na pečení**
- Rozpuštěné máslo 2 lžíce
- Med 2 lžíce
- Kousek másla na vytření formy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z omytých jablek odkrojíme horní část a vykrojíme jadřince. Jablka potřeme medem smíchaným s rozpuštěným máslem a naskládáme je do vymazané formy. V malé pánvičce opražíme na 20 g másla rozdrčené sušenky a rozdělíme je do dutin v jablkách. V misce rozšleháme žloutek s cukrem a lžící másla. Přidáme tvaroh a promícháme. Směs naplníme do cukrářského sáčku a nastříkáme do jablíček. Nakonec přidáme brusinkovou marmeládu a jablka pečeme 25 minut při 170°C. Odkrojené

vršky jablíček přidáme asi v půlce pečení a před podáváním je naaranžujeme na pečená jablíčka.