

Zapečená jablka se sněhem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jablka 4 ks
- pudink vanilkový 1 ks
- rum 2 lžíce
- cukr pískový 2 lžíce
- mléko 500 ml
- máslo 1 lžíce
- vejce 2 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- skořice 1 lžička
- ořechy vlašské strouhané 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mírně nakyslá jablka omyjeme, můžeme je i oloupat. Rozkrojíme, zbavíme je jádřince a pokrájíme na plátky. Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Vanilkový pudink připravíme podle návodu na obalu, přidáme žloutky, dvě lžíce cukru a rumu. Necháme zchladnout.

Ve vyšší míse ušleháme elektrickým šlehačem nebo metlou sníh, který osladíme sáčkem vanilkového cukru.

Zapékací formu vymažeme máslem a na dno vyskládáme pokrájená jablka, která lehce posypeme mletou skořicí a zalijeme vanilkovým pudinkem.

Polévkovou lžící potom poklademe na pudink sníh, vše posypeme sekanými ořechy a v elektrické troubě vyhřáté na 200 °C dozlatova zapečeme. Tento rychlý sladký dezert můžeme podávat jak teplý, tak i studený.