

Jablečná pěna

Suroviny: 500g jablek
1/2 citronu
3 bílky
150g moučkového cukru
1 lžička rumu
100g rybízové zavařeniny
piškoty
sůl

Postup: Jablka omyjeme, oťřeme a vyrovnáme na plech. V troubě je upečeme doměkka při teplotě 160°C. Když zchladnou, zbavíme je slupky a jádřinců. Dužinu propasírujeme sítím a pokapeme citrónovou šťávou.

Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh, do kterého přidáme 1/2cukru. Tu druhou smícháme s jablečným pyré a vmícháme do sněhu.

Zavařeninu smícháme s rumem a rozdělíme na dna sklenic, přidáme jablečnou pěnu a necháme vychladit.

Poznámka: Pro 4 osoby
Doba přípravy: 45 minut
1 porce asi 1320 kJ

Zaslal(a): Verunka