

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet z jabłek II

ilość porcji **5** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jabłko	pieczone jabłka
4	szt	białko z jajka	
6	łyżki	cukier	
1	opakowanie	cukier waniliowy margaryna i bułka tarta do formy.	

Przepis Jabłka przetrzeć przez sito, osłodzić połową cukru. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodawać cukier i cukier waniliowy. Wymieszać ostrożnie z jabłkami, wyłożyć do wysmarowanej margaryną i wysypanej tartą bułką formy budyniowej lub innego odpowiedniego naczynia, szczelnie przykryć. Do szybkowaru wlać 1 - 2 szklanki wody, zagotować, wstawić na podwyższeniu naczynie z masą. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 min. od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać zaraz na gorąco. Składniki

4 pieczone jabłka, 4 białka jaj, 6 łyżek cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, margaryna i bułka tarta do formy.