

# Suflet z jabłek

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**deser**

Ilość porcji: 1-2

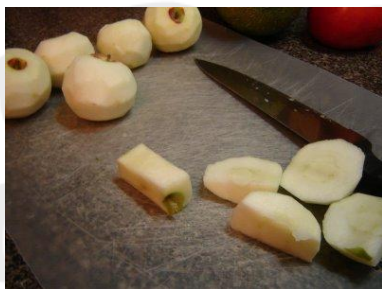
Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- jabłka - 50 dag
- białka - 5 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.

## Etapy przyrządzenia:

**1.**



Jabłka umyć, obrać pokroić

**2.**

Obrane jabłka ułożyć na brytfannie, podlać kilkoma łyżkami wody, upiec, wstawiając do nagrzanego piekarnika, gdy są już miękkie, wyjąć i przetrzeć przez sito.

**3.**

Przecier przełożyć do rondla, dodać cukier (pozostawiając 2 łyżki) i utartą skórkę cytrynową, podsmażyć mieszając, aby nieco zgęstniał

**4.**



Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać stopniowo 2 łyżki cukru i cukier waniliowy

**5.**

Puszystą pianę wymieszać stopniowo z przecierem. Masę wyłożyć do natłuszczonych foremek, piec ok 15 min