"Mókuska" rakott alma

Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

3-4 nagyobb alma

1 citrom leve és reszelt héja

3 tojásfehérje

2 tojássárgája

20 dkg félzsíros tehéntúró

1 ek. sütéshez való édesít ő por (Dia-Welness 1:4)

3 ek. rum (Captain Morgan Jamaica Rumot használtam)

babapiskóta (cukorbevonat nélküli)

mogyorókrém vagy csokikrém (lehet ő leg cukormentes)

f ő z ő tejszín vagy tej

mazsola ízlés szerinti mennyiségben

margarin

fahéj a tálaláshoz

Elkészítés

A megmosott mazsolát el?re beáztattam a rumban 20 percre. Érdemes nagyobb mazsolát használni.

Az almákat meghámoztam és közepesen vastag szeletekre vágtam. Ahhoz, hogy ne barnuljon meg, bekentem a citromlével.

A tojásfehérjét felvertem kemény habbá egy közepesen nagy tálban.

Majd összekavartam a tojássárgájával, édesít?porral, reszelt citromhéjjal, mazsolával, rummal és az áttört túróval.

Kikentem egy h?álló tálat egy kevés margarinnal, és az aljára terítettem egy réteg almát. Egymásra, fedésben raktam.

A mogyorókrémhez annyi tejszínt tettem, hogy jól kenhet? legyen.

A babapiskótákat az almára raktam és egyenletesen bekentem a mogyorókrémmel.

Ezt követ?en a túrókrémet szétterítettem a krémes babapiskótán, és a tetejére tettem még almaszeleteket.

185 fokra el?melegített süt?ben addig sütöttem, amíg az alma teteje gyönyör?re pirult.

Jó étvágyat kívánok hozzá!