

Rakott alma kalóz módra



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

3-4 alma, az edény nagyságától függően (én a savanyú almát részesítem előnyben)

1 citrom leve és reszelt héja

3 tojásfehérje

2 tojássárgája

20 dkg félzsíros tehéntúró

1 ek. sütéshez való édesítőszer (Dia-Wellness 1:4)

3 ek. rum (Captain Morgan Jamaica Rum volt itthon)

a rum helyett lehet aroma is (ezzel még nem próbáltam)

babapiskóta (cukormentes bevonat nélküli)

kávét frissen főzve (jó erőssé legyen 3-4 főre főzve)

margarin

fahéj a tálaláshoz

Elkészítés

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, édesítőporral, reszelt citromhéjjal, 2 ek. rummal és az áttört túróval.

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

A babapiskótákat óvatosan meglocsoltam az 1 ek. rum és kávé keverékével. Nem szabad áztatni, így nem ereszt levet.

Jó erőssé kávé érdekes főzni, hogy a kávé íze domináns legyen.

Az így elkészített babapiskótákat raktam rá az alsó réteg almára.

Ezt követően a túrókrémet szétterítettem a babapiskótán, és a tetejére tettem még almaszeleteket.

185 fokra előmelegített sütőben addig sütöttem, amíg az alma teteje gyönyörűre pirult.

Nekem elegendő volt hozzá 35 perc, és 5 perc hőkeveréssel a végén.

Tálalás előtt megszórtam fahéjjal is.

Mivel csak gyümölcscukrot tartalmaz, bátran eheti az is, akinek a vércukorszintre figyelni kell.

Jó étvágyat kívánok hozzá!