

Jablka pod peřinou

Korpus: 5 vajčiek, 150 cukru krystal, 175 hladká mouka

Náplň z jablek: 1 kg jablek, 100 g cukru krystal, 1 lžička skořice, 40 g vanilkový pudink, 100 ml vody

Krém: 300 g zakysané smetany, 500 g smetany ke šlehání, 2 balení želatiny do krému, skořice

Žloutky s cukrem vyšleháme, bílky se špetkou soli vyšleháme. Bílky smícháme se žloutky a zamícháme mouku. Nalijeme na plech a pečeme.

Jablka oloupeme, nakrájíme na kostičky. Cukr utavíme na světlý karamel, přidáme jablka a skořici. Dusíme jablka, aby nám nezůstaly kousky karamelu. Pudink rozmícháme s vodou a zalejeme jablka. Provaříme, poté necháme zchladnout. Po zchladnutí dáme na korpus a rozetřeme rovnoměrně. Zakysanou smetanu smícháme s moučkovým cukrem podle chuti. Smetanu ke šlehání vyšleháme. Obě smetany spojíme. Želatinu si připravíme podle návodu, rozeřejeme (nesmí se vařit) a nalejeme do krému, důkladně rozmícháme a dáme na jablka, rozetřeme, ať je zákusek rovný. Posypeme skořicí a dáme zatuhnout do lednice.

Můžeme zdobit sušeným jablkem, ořechy nebo čokoládou.

