

Jablkové čaro

20kg práškový cukor

orechy alebo strúhanka

6 bielkov

15 dkg Hera

1 kg jablák

30 dkg prášk. cukor

1 vanilkový cukor

škoricový cukor

6 žĺtkov

krištáľový cukor

2 dcl mlieka

30 dkg polohrubej múky

½ prášku do pečiva



Do penista vymiešame práškový cukor, heru, vanilkový cukor a žĺtka. Potom pridáme mlieko a múku s práškom do pečiva. Vylejeme na vymastený a múkou posypaný plech. Upečieme. Cesto po vychladnutí posypeme mletými orechami alebo strúhankou.

Nastrúhané jablká, škoricový cukor a kryštáľový cukor podľa kyslosti jablák a chuti dobre podusíme. Po vychladnutí rozotrieme na upečené a posypané cesto.

Na koniec natrieme sneh vymiešaný z bielkov a cukru. Mecháme zapieť – skôr zasušiť, aby sa vytvorila snehová škrupina.