POMMES AU FOUR - ZAPEČENÉ JABLKÁ

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

4 ks	jabĺk
2 PL	masla
2 PL	hrozienok v rume
1 hrsť	mandľových lupienkov
1 hrsť	lieskovcov
1 PL	trstinového cukru
4 ks	karamelových alebo maslových sušienok

Čas prípravy

Náročnosť

Postup prípravy

POSTUP:
Odrežte vrchy jabĺk. Z jabĺk odstráňte stred ideálne pomocou vykrajovača na to určeného. Pomocou vykrajovača vyrežte vnútro, aby ste mali čím plniť, a vytvorili tak miesto na plnenie. Ideálne, aby Vám jablká ostali vcelku.
Jablková plnka - kúsky jabĺk, ktoré Vám ostali si pokrájajte na menšie kúsky. Do nich pridajte trstinový cukor, lieskovce, lupienky mandlí, hrozienka s rumom, maslo a rozdrvené sušienky. Premiešajte, a naplňte jablká plnkou do plna. Vráťte na nich ich vrchy. Zvyšnú zmes dajte zapiecť do misiek.
Pečte v rúre na 180°C cca 20-25minút.
Jabĺčka sú najchutnejšie hneď po upečení, keď sú ešte teplé.

Tip: Môžete kľudne v recepte vynechať cukor, a pred podaním si jabĺčka poliať medom.
Výborné je aj do zmesi pridať škoricu, alebo čokoľvek iné, na čo mate v ten deň chuť.