

Jabłka pieczone



Składniki

50 g - pierników
suszone morele
2 łyżka - rodzynek
40 ml - spirytusu
morelowego
aromatyczne jabłka
(szara reneta lub inne
jabłka zimowe)
40 g - masła
30 g - włoskich orzechów
1/4 l - białego wina,
półwytrawnego
40 ml - rumu

Opis wykonania

Jabłka pieczone z piernikami, suszonymi morelami, rodzynekami, spirytusem morelowym i rumem.

Pierniki i morele pokroić w drobną kostkę i dodać rodzynek. Polać spirytusem morelowym i odstawić na minimum 15 minut. Rozgrzać komorę gotowania. Jabłka umyć, odkroić górną pokrywę, wydrążyć gniazda nasienne. Natłuścić 20 g masła nieperforowany pojemnik do gotowania. Jabłka układać obok siebie w pojemniku. Pokroić grubo orzechy włoskie i dodać do masy piernikowej. Napętnić nadzieniem jabłka. Pozostałe nadzienie rozłożyć wokół jabłek. Jabłka przykryć odkrojonymi pokrywkami. Pozostałe masło pokroić w piórka i obłożyć nimi jabłka. Polać winem. Jabłka piec według przepisu. Krótko przed podaniem rozgrzać rum, polać nim jabłka, zapalić i natychmiast podawać.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gorące powietrze + gotowanie na parze, 200°C w rozgrzanym piekarniku, 15-20 minut.