

Almás, gesztenyés pohárkrém (boszorkakrém)



Hozzávalók:

50 dkg édes alma, 1 tojásfehérje, kb. 4 evőkanál porcukor, 50 dkg fagyasztott édes gesztenyemassza, 2 evőkanál rum, 2 dl habtejszín, 8-10 babapiskóta

a díszítéshez:

habtejszín

1. A gesztenyemasszát, miután szobahőmérsékleten felengedtük, áttörjük, a rummal és a fele cukorral ízesítjük, majd a habbá vert tejszínnel alaposan összekeverjük.
2. Az almákat megmossuk, magházukat speciális kiszűrővel kiszűrjük, hogy az alma egészben maradjon. Alufóliával bélelt tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) 40-45 perc alatt puhára sütjük. Megvárjuk amíg kihűl, majd húsát a héjból kikanalazzuk és villával pépesre törjük.
3. A tojásfehérjét habbá verjük, a maradék porcukorral édesítjük, az almapürével összekeverjük.
4. A gesztenyekrémet és az almahabot váltakozva kelyhekbe rétegezzük úgy, hogy minden réteg közé babapiskótát tördelünk. Tetejüket habbá vert tejszínnel és babapiskótával díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy adag: 468 kcal