

Habos almás

Hozzávalók a tésztához:

- 30 dkg Mester süteményliszt
- 20 dkg margarin
- 10 dkg cukor
- 2 tojás
- csipet só
- csipet sütőpor

Almatöltelék:

- ✓ 1 kg reszelt alma
- ✓ 10 dkg léköttő
- ✓ 10 dkg cukor
- ✓ őrölt fahéj

Hab:

- 5 tojás fehérje
- 20 dkg cukor
- 60 ml víz
- 0,5 dkg zselatin
- 50 ml víz



Elkészítés

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát, kb. 1 cm vastagra nyújtjuk, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Rásimítjuk az almatölteléket, ezután 180°C-on előmelegített sütőben majdnem készre sütjük. *Elkészítjük a habot:* a zselatint kéz meleg vízben elkeverjük, 20 dkg cukrot a 60 ml vízben felfőzzük sűrűre, közben felverjük a tojásfehérjét és hozzáöntjük a cukorszirupot és a feloldott zselatint. Majd a sütőből kivesszük a sütit és rákenjük a habot. 160°C-on tovább sütjük, de csak addig, amíg el nem kezd színesedni a hab. Ez csak néhány perc. Csak látszólag bonyolult. Ez a hab nem esik össze másnapra már, ha marad a sütiből.

