Ден 10: Ябълкова целувка

Новини | Спорт и здраве | на 10.12.2023 08:57 | от Стела Джелепова

Защо говорим за това?



Ябълковата целувка е любима коледна рецепта в Швеция вече повече от сто години. Приготвя се лесно, а е невероятно вкусна.

Ще ти трябват:

- около 15 г масло за намазване на тавата
- около 600 г ябълки
- около 150 г марципан
- 3 белтъка
- 6 с. л. захар

Как се приготвя:
1. Намажи с маслото кръгла тава (нека да е около 20 см в диаметър).
2. Обели ябълките и ги нарежи на тънки парченца. Няма нужда да са идеални, нито съвсем еднакви. Покрий с тях дъното на тавата и ги запечи.
3. Настържи марципана и го поръси върху леко запечените ябълки.
4. Разбий белтъците, като постепенно добавяш захарта. Може да помолиш някой възрастен да ти помогне. Когато купата с белтъците може да се обръща надолу с главата, без сместа да изтича, си готов.
5. Изсипи белтъчената смес върху ябълките с марципана и я разстели така, че да ги покрива изцяло.
6. Печи във фурната на 150 градуса около 30 минути. Когато целувката започне да добива златист цвят, сладкишът е готов.

Почакай ябълковата целувка да изстине няколко минути. Може да я ядеш и топла, и студена – както ти харесва повече. Шведите обичат да слагат отгоре бита сметана или пък канелен сладолед.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3563-den-14-yabalkova-tseluvka

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени