

Kockice od jabuka s umbirom



 Recepti.com

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jabuke
- **1/2**cili papricice
- **150 g**kristal šecera
- **1** malo parceumbira
- **1** kašikamaslaca
- **1** štapičcimeta

Za kremu:

- **2**bjelanceta
- **1** prstohvatsoli
- **50 g** kristal šecera
- **1** limeta
- **2** šoljice tecnog šлага

Priprema

Ocistiti koru sa jabuke izvadite deo s košticama i isecite na kockice. Narežite cili papricicu na kolutice. U tiganji koji se ne lijepi sipajte 150 g kristal šecera, stavite na srednjoj vatri i pustite da se istopi. Kašikom uklonite koru s malog umbira i isecite ga na nekoliko tanjih djelica. Kada se šecer istopi u tiganj dodajte umbir, jabuke, i cili papricice, pa mješajte dok sa svih strana ne bude pokriveno šecerom tj i da se šecer istopi. Iskljucite vatu. Dodajte maslac i mješajte sve dok se ne rastopi. Naredajte cimet može i onaj u prahu staviti po želji, ja sam sasvim malo stavila... Stavite cediljku na posudu, procedite karamelizovanu mješavinu, koju ste dobili i sklonite sa strane.

Za kremu: Od limete stavite belance u posudu dodajte so, i mutite mikserom sve dok se bjelance lagano ne zapjeni. U njih iscijedite sok cetvrtine limete naredajte kore i nastavite da mutite. Dodajte 50 g kristal šecera i nastavite da mutite sve dok se bjelanca dobro ne ulupaju. Tada ih kratko ostavite u frižideru. Potom izvadite bjelanca i nastavite da mutite i za to vrijeme lagano dodajte šlag tecni nastavite da mutite najvećom brzinom sve dok se mešavina dobro ne podigne (zato ce vam trebati neko vrijeme).

Iz proceenih jabuka izvadite komadice umbira. Podjelite jabuke na jednake djelove u posudicama za serviranje. Na njih podelite mješavinu s šlagom koju ste dobro ulupali. Narendajte malo kore limete ili po želji ukrasiti i na kraju prelijte karamelom koju ste sacuvali i servirajte.

Savet

Neobino, ali za mene veoma ukusno.... ako nevolite intezivan ljuti ukus pre serviranja možete da izvadite ili kao umbir... i još ako nemate kao što ja nisam imala limete ja sam koristila limun i koktel suho voe za ukrašavanje.