



Jabuke u šlafroku s umakom od vanilije

⌚ — Min ☺☺☺

Priprema

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Velike kisele jabuke
100 g	Brašna
30 g	Šećera
100 ml	Mlijeka
1 kom	Jaje
200 g	Maslaca
3 jušne žlice ♦	Bio Cimet mljeveni
1 prstohvat ♦	Morska sol gruba
1 jušna žlica	Šećera

Za umak od vanilije:

250 ml	Mlijeka
1 kom ♦	Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 jušna žlica	Šećera u prahu
250 ml	Vrhinja za šlag
1 kom	Žumanjak
2 jušne žličice	Gustina

- 1 Prvo pripremite umak od vanilije. Mlijeko zagrijte s 1 žlicom šećera i jezgrom mahune vanilije. Zatim umiješajte vrhnje za šlag, žumanjak i gustin. Sve dobro promiješajte i kratko prokuhajte. Umak skinite sa štednjaka i pustite da odstoji.
- 2 Jabuke ogulite, izvadite jezgru te ih narežite na ploške debljine oko 1,5 cm.
- 3 Pripremite smjesu tako da pomiješate brašno, mlijeko, 30 g šećera, jaje i prstohvat Kotányi soli. Rezultat bi trebala biti gusta smjesa.
- 4 Pomiješajte 1 žlicu šećera u prahu s cimetom, a na tavi rastopite maslac.
- 5 Kriške jabuka (komad po komad) umočite u gustu smjesu, ocijedite i pecite u rastopljenom maslacu na tavi. Pecite svaku stranu sve dok ne porumeni (oko 2 minute).
- 6 Gotove jabuke uvaljajte u smjesu cimeta i šećera u prahu te poslužite s umakom od vanilije.

