

4 soczyste jabłka, konfitury wiśniowe, rodzynki, cukier, słodka śmietanka - kremówka z cukrem waniliowym i cukrem pudrem

Duże, kształtne jabłka przekroić tak, by gniazda nasienne pozostały w dolnej części. Usunąć gniazda starannie (wydrążyć je). Konfitury wymieszać z rodzynkami i napęlić wydrążenie. Ustawić jabłka na blaszce, wstawić do piekarnika i piec do miękkości. Śmietankę ubić na sztywno dodając cukier waniliowy i cukier puder. Z upieczonych jabłek zdjąć „czapeczki”. Bitą śmietanę nałożyć do szprycy i wycisnąć na upieczone jabłka, przykryć „czapeczkami”. Lekko przestudzić i posypać cukrem pudrem.

Przepis własny