

Spuma de mere cu piure de fructe



Ati mancat vreodata spuma de mere cu piure de fructe si fulgi de ovaz crocanti?! E un desert la pahar irezistibil, incercati-l si va veti convinge! ☐

Bogdi cu Raluca au ras tot in cateva minute...si m-au pus sa le mai fac o tura! :))

Ingrediente:

- 4 mere mijlocii
- 2 linguri de zeama de lamaie
- 1 albus (ou foarte proaspat)
- 2 plicuri de zahar vanilat (20 g)
- 4 linguri de fulgi de ovaz
- 2 lingurite de miere
- 2 linguri de suc de mere

Mod de preparare:

Se curata merele de coaja, se taie in patru si se indeparteaza cotorul. Se taie merele felii si se dau in fiert cu 4-5 linguri de apa si zeama de lamaie, pana se inmoaie putin. Puteti adauga si un pic de scortisoara pudra la compozitia de mere, daca vreti, 1 lingurita rasa, ca sa fie mai aromata:



Se fac piure apoi, eu am folosit mixerul vertical dar se pot trece si prin sita:



Pentru spuma de mere se bate albusul bine. Se adauga apoi zaharul vanilat, treptat, in ploaie si se bate din nou pana se intareste:



Se adauga 2 linguri piure de mere:



...si se amesteca usor, cu o spatula, de sus in jos, pentru ca compozitia sa nu se lase:



Pentru ornare, se rumenesc fulgii de ovaz intr-o tigaie teflon, fara grasime.
Se adauga mierea:



Laura Sava

...si apoi sucul de mere, proaspat stros, amestecand continuu:



Laura Sava

Se lasa compozitia sa se raceasca.

Se imparte piureul in patru castronase sau pahare...mie mi-au iesit doar 2 pahare, pentru ca paharele mele sunt cam big ☐



Laura Sava

Deasupra se toarna spuma de mere:



Laura Sava

Se orneaza cu fulgii de ovaz rumeniti si se serveste:



N-as fi crezut in viata mea ca o spuma de mere poate fi in halul asta de delicioasa!!! ☐
Iar daca ajunge sa si stea putin la frigider, cred ca e si mai si :))