Яблочная самбука

На 100 грамм:
Калорийность: **87 ккал.**
Белки: **1,83 г.**
Жиры: **0,32 г.**
Углеводы: **21,87 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/yablochnaya-sambuka/

Ингредиенты:
- 1 кг яблок
- 150 г сахара
- 4 белка
- 10 г желатина

Десерт очень-очень нежный, легкий. И очень вкусный!
Из указанного количества ингредиентов получается 6-8 порций.

Приготовление:
Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить на то время, которое указано на упаковке.
Яблоки почистить, разрезать на две части, удалить сердцевину.
Выложить на противень, застеленный фольгой.
Яблоки завернуть в фольгу.
Поставить в духовку.
Запекать при температуре 200 градусов до тех пор, пока яблоки не станут мягкими (примерно 40 минут).
Желатин довести до кипения, но не кипятить.
Остудить.
Яблоки охладить и протереть через сито.
В яблочное пюре положить сахар, взбивать 2-3 минуты.
Затем добавить белки, взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2-3 раза.
После этого добавить желатин, взбивать 5-7 минут.
Затем массу разложить в креманки, поставить в холодильник на 3-4 часа.