Jabłka pieczone pod cytrynową bezą

Składniki

- 70 dag winne jabłka
- 1 łyżka masło
- 3 łyżki cukier
- 1 łyżeczka cukier waniliowy
- 1 szczypta cynamon
- 3 szt. białka jaj
- 3 łyżki cukier puder
- 2 łyżki sok z cytryny
- 100 g podłużne biszkopty

Sposób przygotowania

Biszkopciki pokruszyć,wsypać do ceramicznych małych kokilek do pieczenia.Jabłka oskrobać pokroić na kawałki lub grubsze plasterki.W rondelku rozpuścić masło z cukrem,dodać jabłka i chwilę poddusić wszytko razem dodać szczyptę cynamonu do smaku.Białka ubić na sztywną pianę,wsypać pod koniec cukier puder i wlać sok z cytryny,zmiksować.Na pokruszone biszkopciki w foremkach wyłożyć jabłka a na wierzch posmarować cytrynową bezą. Włożyć do nagrzanego do 180*c piekarnika i zapiec około 20-25 minut aż beza się zrumieni.