



Tev vajadzēs:

- ✿ 6 palielus un skābenus ābolus;
- ✿ 100 g brūnā cukura;
- ✿ 100 g sviesta;
- ✿ 300 g kubiņos sagrieztas baltmaizes;
- ✿ 200 ml saldā krējuma;
- ✿ 200 ml piena; ✿ 2 olas;
- ✿ kanēli, kardamonu, vaniļas ekstraktu, šķipsnu sāls;
- ✿ plombīra saldējumu pasniegšanai.



1

1. KARSĒ

leslēdz cepeškrāsni un uzkarsē līdz 180 grādiem. Āboliem izņem serdes un pašus sagriez ripiņās.



4

4. SAUTĒ

Pievieno garšvielas un dažas minūtes vēl pasautē - tikai mazliet, līdz āboli kļūst mīksti.

5. KĀRTO

Pusi ābolu izkārt karstumizturīgā cepamtraukā, virs tiem saliec baltmaizes kubiņus un pa virsu otru pusi ābolu. Pannā palikušo karameli noliec malā.



2

2. KAUSĒ

Liec cukuru un sviestu lielā pannā ar augstām malām un uz mazas uguns maigi izkausē. Stāvi klāt un citīgi maisi, lai nepiedeg!



5



3. MAISI

Kad karamele sāk burbuļot, iemaisi tajā ābolu šķēles. Apmaisi tā, lai karamele tās noklāj.



6

Pasniedz siltu ar plombīra saldējumu. Lai ir ņammm!

6. LEJ PĀRI

Sakul saldo krējumu ar pienu, olām un pārlej pāri āboliem. Cep krāsnī apmēram stundu. Kad gatavs, uz nelielas uguns uzsildi atlikušo karameli un pārlej visam pāri.