



**Tešlai reikės: 500 g nuluptų obuolių be sėklų; 500 g minkštos varškės; 3 kiaušinių trynių; 50 g lydyto sviesto 2 valgomųjų šaukštų romo; Citrinos žievelės; Cinamono; 2 pakelių "Dr. Oetker" vanilės skonio pudingo; 25 g manų kruopų; 4 g "Dr. Oetker" kepimo miltelių; 3 kiaušinių baltymų; 120 g cukraus miltelių; 50 g razinų**

Gaminimas: Nuluptus obuolius be sėklų supjaustyti stambiais gabaliukais. Kepimo formą (25x30) ištepti riebalais ir tolygiai sudėti obuolius.

Varškę, trynius, sviestą, romą, citrinos žievelę sudėti į dubenį. Suberti kepimo miltelius sumaišytus su pudingo milteliais ir manų kruopomis. Viską gerai išmaišyti.

Baltymus suplakti iki standžių putų pamažu suberiant cukraus miltelius.

Į varškės masę atsargiai supilti suplaktus baltymus ir suberti razinas. Gautą masę supilti ant obuolių ir įdėti į orkaitę.

Elektrinė orkaitė: 170° C vidurinėje orkaitės dalyje (prieš dedant įkaitinti)

Dujinė orkaitė: 150° C (prieš dedant įkaitinti)

Kepimo laikas: apie 30 min.

Iškeptą apkepą šiek tiek atvėsinti ir šiltą patiekti ant stalo.