

# Piure de mere

## Ingrediente

4 mere  
2 linguri zeama de lamaie  
1 pliculet zahar vanilat  
1 albus  
4 linguri fulgi de ovaz  
2 lingurite miere de albine  
2 linguri suc de mere

## Preparare

*Cureti merele de coaja, le tai in 4 si indepartezi cotorul. Tai merele felii si le dai la fiert cu 2 linguri de apa si zeama de lamaie, dupa care faci piure. Pentru spuma de mere bati albusul bine. Adaugi treptat in ploaie zaharul vanilat. Adaugi doua linguri piure de mere si amesteci. Pentru ornare, rumenesti fulgii de ovaz intr-o tigaie de teflon, fara grasime. Adaugi mierea de albine si apoi sucul de mere, amestecand continuu. Lasi compozitia sa se raceasca. Imparti piureul in castronase sau pahare. Deasupra torni spuma de mere. Ornezi cu fulgi de ovaz rumeniti si servesti.*