

6 rohlíků (nebo podobné množství veky či toustového chleba, vánočky, mazance...) nakrájených na půlcentimetrové plátky
200 až 250 ml mléka
máslu (na vymazání pekáčku a několik plátek před pečením navrch)
3 - 4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)
dalších 50 ml mléka
4 polévkové lžíce třtinového cukru
3 polévkové lžíce moučkového cukru
špetka soli
1 - 2 lžička skořice
4 středně velká jablka (omytá, bez jadřinců, nakrájená na plátky)
1 - 2 hrstičky sušených brusinek

Nakrájené housky zakrápneme mlékem a necháme nasáknout. Pekáček vymažeme máslem. Nakrájená jablka si promícháme se třtinovým cukrem a skořicí. Na dno pekáčku naskládáme první vrstvu namočeného pečiva, pak vrstvu jablek, část brusinek, opět pečivo a tak pokračujeme, ale poslední vrstva musí být pečivová. Navrch položíme občas hoblíku másla. Vejce oddělíme na bílky a žloutky, z bílků se špetkou soli vyšleháme sníh, do kterého postupně vešleháme moučkový cukr, až se směs hezky leskne. Ze žloutků a zbytku mléka vyšleháme vaječnou pěnu, kterou zalijeme obsah pekáčku. Vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme cca půl hodinky. Po zezlátnutí vrchní vrstvy pekáček vyndáme z trouby, na povrch naneseeme bílkovou směs a zbrázdíme ji vidličkou nebo nestříkáme cukrářským sáčkem. Zapečeme dokud sníh nezrůžoví.

Tip: Podáváme jako moučník nebo sladký oběd.