



Состав

9-10 сладких [блинчиков](#) , изюм - 100 г, яблоки (кисло-сладкие) - 1 кг, корица - 0,5 чайной ложки, сливочное масло - 50 г, сахар - 2-3 столовых ложки, сахар для посыпки

для меренги

1 яичный белок, сахарная пудра или сахар - 2 ст. ложки

Приготовление

Пожарить сладких [блинчиков](#) (в тесто для блинов необходимо добавить 2-3 столовых ложки сахара).

Готовые блины смазать сливочным маслом и постараться сохранить их теплыми.

Вымыть яблоки, почистить их и нарезать маленькими кубиками или ломтиками. Чтобы яблоки не потемнели их можно сбрызнуть соком лимона. Растопить в сковороде сливочное масло и положить туда кусочки яблок, посыпав 2-3 столовыми ложками сахара.

Потом положить в миску изюм, промыть его в теплой воде и добавить к яблокам. Немного потушить на среднем огне.

Яблоки должны дойти до нужной консистенции, слегка обмякнуть, но при этом оставаться твердыми. Когда яблоки будут готовы их необходимо посыпать корицей, тщательно перемешать и снять сковороду с огня.

После чего взять бананы и нарезать их ломтиками.

Взять форму, смазать ее дно сливочным и уложить туда блинчик.

Сверху выложить яблочную начинку с изюмом, а на нее разложить ломтики бананов.

Посыпать начинку двумя чайными ложками сахара.

Таким образом, собрать пирог, пока не закончится начинка.

В самом верху уложить блинчик без начинки, при этом прижав пирог ладонями, чтобы

немного утрамбовать слои. Форму накрыть фольгой.

Запекать пирог нужно около ~25 минут при температуре ~180°С.
Где-то **за 5 минут** до готовности пирога, начните готовить **меренгу**.

Возьмите яичный белок и влейте его в миску.

Пока белок не вспенится, взбивайте его миксером на маленькой скорости. После чего увеличьте скорость миксера до максимальной.

Взбейте белок с сахаром до устойчивой пены. После чего достаньте пирог из духовки, снимите фольгу и покройте поверхность пирога получившейся пеной. Верните форму обратно в духовку еще на ~8-10 минут.

Готовый блинный пирог можно подавать в холодном или горячем виде.