

## Brzoskwinowy deser

### LURANUK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>brzoskwinie</b>	8 szt
<b>konfitury</b>	8 łyż
<b>truskawki</b>	15 dag
<b>białko</b>	1 szkl
<b>cukier puder</b>	1 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	1 op
<b>masło</b>	1 łyż
<b>cytryna</b>	1/2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usunąć skórkę i pestki z brzoskwiń. Truskawki pokroić na połówki. Owoce skropić cytryną. Białka ubić na sztywno. Dodać połowę cukru pudru. Dosypać resztę cukru pudru i nadal ubijać. Do piany dodać cukier waniliowy i sok z konfitur. Lekko wymieszać. Połówki brzoskwiń ułożyć na półmisku do zapiekania, napełnić konfiturami, na każdą połówkę nałożyć pianę z białek. Zapiekać 20 min w temp. 160stop. Schłodzić, podawać truskawkami.