Masa bakaliowa



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatki migdałowe	100 g
orzechy włoskie	200 g
rodzynki	200 g
masło	250 g
żółtko jajek	5 szt
cukier puder	5 łyżek
wódka	250 ml
ananas z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki, pokrojone orzechy i migdały zalać wódka na kilka godzin, aby dobrze namiękły. Jajka sparzyć, oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z masłem na jednolity krem, dodać bakalie i pokrojony w kostkę ananas. Wszystko delikatnie wymieszać.