omlet waniliowy na zimno



MAGDALENA1110

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka	2 łyżki
cukier	2 łyżki
laska wanilii	1/2 szt
masło do formy	
konfitury	2 łyżki
koniak	25 ml
śmietanka	1 opakowanie
orzechy posiekane	1 łyżka
czekolada starta	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z białek ubijamy sztywną pianę dodajemy po łyżce cukru i kolejno po jednym żółtku,na koniec wsypujemy mąkę.Wylewamy do brytfanki wyłożonej pergaminem i wysmarowanej tłuszczem.Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy na złoty kolor w 160 stopniach.Następnie wyjmujemy z formy studzimy i kroimy na 8 kawałków.Połowę układamy na talerzu skrapiamy połową koniaku smarujemy konfiturą i przykrywamy drugą połową kawałków omletu,skrapiamy pozostałym koniakiem posypujemy orzechami.Całość smarujemy ubitą śmietanką i posypujemy czekoladą.Schładzamy w lodówce.