

## gruszki na ciepło



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>gruszki</b>	4
<b>cytryna</b>	1
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	2
<b>cynamon do smaku</b>	
<b>powidła</b>	4 pomarańczowe

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki obrać ze skórki i przekroić na pół następnie wydrążyć gniazda nasienne. Z cytryny zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Gruszki włożyć do garnuszka i skropić sokiem z cytryny. Wsypać 2 łyżki cukru i wlać szklankę gorącej wody. Gotować ok. 5 minut. następnie przecedzić. W zagłębienia gruszki oprószyć cynamonem i cukrem waniliowym i położyć dżem. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem dodać skórkę cytrynową i wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i dodać resztę soku z cytryny. Połączyć wszystko razem. I zalać gruszki ułożone w naczyniu. Można także dodać nieco alkoholu. Piec ok. 15 minut.