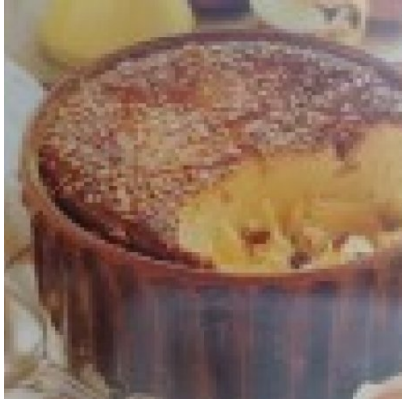


Suflet angielski



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza manna	10 dag
cukier	10 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
jajko	3
rodzynki	10 dag
cukier kryształ	2 łyżki
masło	2 łyżki
skórka z połowy cytryny	
piwo jasne	2 szklanki
syrop wiśniowy	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Kaszę namoczyć w piwie, po 10 minutach dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny, żółtka, umyte rodzynki, pianę z białek i delikatnie wymieszać. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem, wysypać cukrem kryształem i napełnić masą. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 45 minut w temp. 175 st. Gotowy deser wyjąć z piekarnika, podawać ciepły polany syropem.