

Truskawkowa pieczona Alaska



AGNIESZKA89



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Biszkopt	1 szt
sok pomarańczowy	2 łyżki
białko	5 szt
cukier	140 gram
lody truskawkowe	600 ml
truskawki świeże	175 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt (najlepiej o średnicy około 23cm) położyć w płaskim dużym naczyniu żaroodpornym i połączyć sokiem pomarańczowym.

rozgrzać piekarnik do temp. 240 stopni.

w czystej misce ubić białka na sztywną pianę. Wsypywać stopniowo cukier, nie przerywając ubijania, aż powstanie sztywna, lśniąca piana.

truskawki przeciąć na połówki.

Szybko wyłożyć lody na środku biszkopta i przykryć połówkami truskawek. Na wierzchu ułożyć pianę, pokrywając nią całkowicie lody. Piec w rozgrzanym piekarniku 3-5 minut, aż beza będzie złocisto - brązowa. Podawać natychmiast. Smacznego :)