

Brzoskwinie po francusku



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwiń	6 szt.
migdałów	20 dag
wanilii	1/2 laski
mleko	400 ml
jajek	4 szt.
cukru	20 dag
mąki ziemniaczanej	2 łyżki
budyniu waniliowego	2 łyżki
likieru wiśniowego	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeże brzoskwinie umyć, osuszyć, przekrajać na połówki i wyjąć pestki. Żółtka utrzeć z cukrem na białą masę. Od mleka odlać ¼ szklanki i wymieszać z mąką ziemniaczaną. Pozostałe mleko zagotować, dodać rozrobioną mąkę ziemniaczaną i proszek budyniowy, a następnie gotować do uzyskania konsystencji budyniu. Pozostawić do ostygnięcia. Gdy przygotowana masa ostygnie dodać utarte wcześniej żółtka, pokruszone migdały, startą wanilię i wszystko dokładnie wymieszać. Na samym końcu dodać ubitą na sztywno pianę z białek. Wymieszać.

Połówki brzoskwiń ułożyć w naczyniu do zapiekania, połączyć likierem wiśniowym i równomiernie rozłożyć przygotowany krem. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180 stopni i zapiekać około 15 minut. Podawać ciepłe.