Legumina z konfiturą porzeczkową

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwonych porzeczek	1 kg
cukru kryształu	1,3 kg
nalewki malinowej	4 łyżki
białek	6 szt.
cukru pudru	18 dag
śmietany 30%	250 ml
czekolady mlecznej	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konfitura porzeczkowa: czerwone porzeczki obrać, opłukać, osączyć i przełożyć na patelnię. Podlać wodą i dusić owoce pod przykryciem przez 10-15 minut. Dodać cukier kryształ i zasmażać owoce tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści, a owoce zgęstnieją. Wymieszać z nalewką malinową, ostudzić.

Białka ubić na sztywna pianę. Cały czas ubijając dodać 10 dag cukru pudru, a następnie gdy zgęstnieje – ostudzonej konfitury porzeczkowej i kilka kropel soku z cytryny. Naczynie do zapiekania posmarować masłem, wyłożyć przygotowana masę i zapiekać około 25 minut (temperatura 170 stopni). Ostudzić. Ubić śmietanę 30%, dodać pozostały cukier puder i cały czas ubijać. Gdy zgęstnieje wyłożyć równomiernie na upieczona leguminę. Posypać startą czekoladą. Wstawić do lodówki na godzinę.