

Brzoskwinie wydmy



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	8 sztuk
cukier	20 dag
orzechy mielone	10 dag
rodzynki	10 dag
kakao	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Puszka brzoskwiń	
cukier do smaku	
budynie śmietankowe lub waniliowe	2 sztuki
masło	
delicje	
galaretka pomarańczowa	2 sztuki
orzechy	10 krojone
kokos	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać wszystkie składniki od 8 białek do 1 łyżeczki proszku do pieczenia. Upiec biszkopt.

Reszta składników potrzebna jest do kremu.

Odlać sok z brzoskwiń i uzupełnić wodą do 0.5 litra. Ugotować na tym budyn, utrzeć z masłem. Podzielić na dwie części.

Ciasto - krem - ułożone delicje - krem - brzoskwinie.

Całość zalać 2 galaretkami pomarańczowymi.

smacznego ;)