wiśnie pod bazą



EWELINAPAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wiśnie bez pestek	400 gram
cukier	100 gram
białko	5 sztuk
likier kokosowy	2 kieliszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wiśnie wkłaamy do naczynia żaroodorngo,zalewamy likirem. Z białek i cukru sporządzamy pianę. Wlewamy ją na wisnie zapikamy 30 minut w 180 stopniach