

Legumina waniliowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 sztuk
cukier	3/4 szklanki
śmietanka	3 szklanki
wanilia	1/2 laseczki
konfitury	parę łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, zmieszać ze śmietanką, dodać wanilię i podgrzewać w rondelku, mieszając, aż masa będzie gęsta. Ostudzić, ubić sztywną pianę z białek, wymieszać. Wlać do formy, wygładzić i zapiec w letnim piekarniku. Podawać z konfiturami.