

Owocowy raj



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 połówki brzoskwiń z puszki

2 bialka

2-3 łyżki cukru pudru

dżem 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie osączamy. Do każdego zagłębienia po pestce nakładamy trochę dżemu lub powideł. Wkładamy na 10 minut do piekarnika (ok. 190 st.C). Ubijamy pianę z białek, dodajemy cukier puder. Po wyjęciu z piekarnika kładziemy na brzoskwinie czapeczki z piany i robimy bezę (w piekarniku lub tak jak ja za pomocą małego kuchennego palniczka). Można podawać solo lub z lodami waniliowymi :).