

Sałatka owocowa z kremem



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gejpfrut	3 sztuki
pomarańcza	3 sztuki
cukier	2 łyżki
likier pomarańczowy	2 łyżki
jajko	2 sztuki
cukier waniliowy	opakowanie
twarożek	25 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gejpfruty i pomarańcze obrać, usunąć białą skórkę. Owoce pokroić nad miseczką (tak aby zachować sok). Pokrojone owoce włożyć do miseczki z sokiem, posypać cukrem i polać likierem. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie do żółtek dodać twarożek - wszystko dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z twarożkiem. Sałatkę podzielić na porcje. Każdą porcję położyć na żaroodpornym talerzu. Na środku każdej porcji ułożyć krem. Żaroodporny talerz wstawić do piekarnika, na kilka minut aby zapiec krem na złoty kolor.