

Brzoskwiniowy deser



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brzoskwinie	8 szt
konfitury	8 łyż
truskawki	15 dag
białko	1 szkl
cukier puder	1 szkl
cukier waniliowy	1 op
masło	1 łyż
cytryna	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usunąć skórkę i pestki z brzoskwiń. Truskawki pokroić na połówki. Owoce skropić cytryną. Białka ubić na sztywno. Dodać połowę cukru pudru. Dosypać resztę cukru pudru i nadal ubijać. Do piany dodać cukier waniliowy i sok z konfitur. Lekko wymieszać. Połówki brzoskwiń ułożyć na półmisku do zapiekania, napęlić konfiturami, na każdą połówkę nałożyć pianę z białek. Zapiekać 20 min w temp. 160stop. Schłodzić, podawać truskawkami.