

Herbatnikowy deser

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- herbatniki - 20 dag
- konfitura truskawkowa - 5 łyżka(i)
- gruszka - 3 szt.
- jabłko - 1 szt.
- białko - 2 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- masło - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Herbatniki drobno pokruszyć, wymieszać z konfiturami (zostawić łyżkę do dekoracji). Przełożyć do żaroodpornego naczynia posmarowanego masłem. Gruszki i jabłko dokładnie umyć, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne, pokroić na 8-10 części. Ułożyć jedna obok drugiej na warstwie herbatników. Z białek ubijać pianę, a kiedy zacznie gęstnieć, dodać cukier i ubić na sztywno. Szprycą wycisnąć na owocach beziki z piany. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C, zapiekać 15-20 minut. Podawać jeszcze ciepłe, polane konfiturami.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.