
Brzoskwinie zapiekane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2789 razy.

2 brzoskwinie,
50 g biszkoptów,
50 g czekolady,
3 łyżki winiaku,
łyżka orzechów

Krem:

szklanka mleka,
2 jaja,
łyżka mąki ziemniaczanej,
cukier waniliowy

Najpierw sporządzić krem: mąkę ziemniaczaną i żółtka rozprowadzić niewielką ilością mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym i - po zdjęciu z ognia - połączyć z żółtkami i mąką, stale mieszając. Dodać masło, a następnie pianę z białek. Na dnie wysmarowanej masłem ogniotrwałej formy układać biszkopty, posypując je startą czekoladą, ułożyć na nich półówki sparzonych i obranych ze skórki brzoskwiń. Całość skropić winiakiem, przykryć kremem, posypać orzechami i cukrem. Zapiec w średnio nagrzanym piekarniku przez 15 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>