Legumina z brzoskwiń

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2305 razy.

500 g brzoskwiń,

4 jaja,

3/4 szklanki cukru,

1 i 1/2 szklanki mleka,

cukier waniliowy,

2 łyżki mąki,

sól,

masło do formy

Brzoskwinie obrać ze skórki, usunąć pestki i pokroić w ćwiartki. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać sól i mąkę. W rondlu zagotować mleko i wrzącym rozprowadzić żółtka (dolewając stopniowo), stale mieszając. Postawić na małym ogniu, nie przestając mieszać, aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia i ostudzić, ciągle mieszając. Ogniotrwałą miskę posmarować masłem i ułożyć na dnie warstwę brzoskwiń. Pozostałe brzoskwinie pokroić na drobne kawałeczki i dodać do wystudzonego kremu. Z białek ubić sztywną pianę i ostrożnie połączyć z kremem. Otrzymana masę wlać na brzoskwinie i piec ok. 30 min. w średnio nagrzanym piekarniku. Podawać natychmiast.

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