
Powidłowy zefir

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2084 razy.

1 szklanka gęstych powideł śliwkowych,

4 białka,

10 łyżek śliwownicy(100ml.),

12 biszkoptów.

PRZYBRANIE :

po 4 śliwki z jasną i ciemną skórką (np.mirabelki i węgierki)

Białka ubić na sztywną pianę. Powidła dokładnie zmiksować ze śliwownicą, dodać białka i miksować tak długo, aż wytworzy się puszysty krem. Każdy pucharek wyłożyć 3 biszkoptami, zalać częścią kremu i wstawić do lodówki. Deser podawać ozdobiony cząstkami śliwek i resztą kremu.