
Deser na słodko

Dodano: 2005-08-07 11:53:03

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2496 razy.

2 szklanki malin
1 łyżka cukru
cukier waniliowy
0,25 szklanki topionego masła
2 łyżki brązowego cukru
1 łyżeczka mielonego imbiru
4 brzoskwinie
0,5 litra lodów waniliowych

Maliny delikatnie wymieszaj z cukrem i połową cukru waniliowego. Brązowy cukier, masło, imbir i resztę cukru waniliowego wymieszaj w dużej misce. Włóż połówki brzoskwiń i obtocz w syropie.

Folię aluminiową złóż na pół i podwiń rogi do góry, by powstała mała miseczka, w którą włożysz brzoskwinie - na każdą brzoskwinie potrzeba oddzielny kawałek folii. Ułóż brzoskwinie płaską stroną do dołu. Grilluj na średnim żarze przez 8 minut lub dopóki cukier nie zacznie zamieniać się w karmel. Wtedy odwróć brzoskwinie i grilluj jeszcze kilka minut.

Podawaj gorące z lodami waniliowymi i malinami.

Nadesłał: ź ródło: Tygodnik Elbląg Extra <>

Owoce z rusztu można przyprawić także gałką muszkatołową, cynamonem, wanilią.

Nadesłał(a): 2005-08-07 12:08:20