

---

# Deser na słodko

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2524 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