

Brzoskwinie pieczone

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać jako deser lub wykwintny dodatek do pieczonego drobiu albo ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stoień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg brzoskwini -
- ćwierć szklanki konfitur z wiśni -
- 100 ml wiśniówki -
- 5 białek -
- 6 łyżek cukru pudru -
- łyżka posiekanej skórki pomarańczowej -
- cynamon -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z białek i cukru pudru ubić sztywno pianę. Brzoskwinie umyć, wytrzeć, przekroić na pół, wyjąć pestki, wypełnić konfiturami, skropić wiśniówką. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, pokryć pianą, posypać cynamonem i skórką pomarańczową. Zapiekać ok 20 minut w temperaturze 180 stopni.

