

Brzoskwinie pieczone

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

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

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg brzoskwin -
- czwiera szklanki konfitur z wisni -
- 100 ml wisniowki -
- 5 bialek -
- 6 łyżek cukru pudru -
- łyżka posiekanej skorki pomaranczowej -
- cynamon -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z bialek i cukru pudru ubic sztywno piane. Brzoskwinie umyc, wytrzeć, przekroic na pol, wyjac pestki, wypelnic konfiturami, skropic wisniowka. Ułozyc w naczyniu zaroodpornym, pokryc piana, posypac cynamonem i skórka pomaranczowa. Zapiecac ok 20 minut w temperaturze 180 stopni.

