

Brzoskwinie z grilla

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Brzoskwinie z grilla

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- brzoskwinie - 6 szt cukier - 2 łyżki jajko - 1 szt rum - 2 łyżki serek homogenizowany - 1 opakowanie -

Etapy przyrządzania:

1. Brzoskwinie zalać wrzątkiem i zdjąć skórkę. Przekroić na pół i wyjąć pestki. Serek utrzeć z żółtkiem, cukrem i rumem. Połączyć z pianą z białka, kremem napęlnić połówki owoców. Po środku każdej ułożyć połówki winogrona. Brzoskwinie luźno zawinąć w folię aluminiową (tak, aby nie dotykała nadzienia). Grillować ok. 25 minut.

