

Zapiekanka owocowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zapiekanka na słodko

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 dojrzałe morele -
- 4 brzoskwinie -
- 2 banany -
- 2 łyżki konfitur poziomkowych lub malinowych -
- 2 łyżki uprażonych płatków migdałowych -
- 5 białek -
- pół szkl. cukru -
- 2 łyżki mocnego alkoholu -

Etapy przyrządzania:

1. Morele kroje na ćwiartki, brzoskwinie obieram ze skórki i kroje na kawałki, banany obieram i kroje na plasterki. Rozdrobnione owoce układam w naczyniu do zapiekania, skrapiam alkoholem, gdzieś tam układam odrobinę konfitur. Ubijam z cukrem sztywną pianę z białek. Układam na wierzchu owoców. Wstawiam do piekarnika nagrzanego do temperatury 190 stopni celcjusza i zapiekam, aż piana zacznie się złocić, czyli ok 10 min.

