

Broskvový dezert

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce
4 lžice krupicového cukru
4 lžice polohrubé mouky
300 g broskvového kompotu
2 lžice meruňkového džemu
1 šlehačka
1 lžička moučkového cukru

Postup

Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce vmícháme žloutky, postupně cukr a mouku. Na vymaštěný a moukou vysypaný plech rozetřeme těsto do výše 1 cm a dozlatova upečeme. Z vychladlého těsta vykrajujeme kulatým vypichovátkem kolečka o něco větší, než jsou půlky broskví, které použijeme. Kolečka pokapeme asi 0,5 dl šťávy z broskví smíchané s meruňkovým džemem. Poklademe půlkami okapaných broskví a kolem ozdobnou trubičkou nastříkáme oslazenou šlehačku.

