

Pieczone wiśnie po węgiersku

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

pyszny deser

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- wiśnie - 1 kg
- białe wino - 1/2 l
- białka - 5 szt.
- cukier - 25 dag
- cukier waniliowy - 1 łyżka(i)
- otarta skórka z cytryny -
- szczypta cynamonu -

Etapy przyrządzania:

1. Wiśnie wypestkować i dusić w winie z dodatkiem cukru i otartą skórką z cytryny. Następnie włożyć do żaroodpornego naczynia. Obłożyć je ubitą pianą z białek wymieszaną z cukrem waniliowym i piec 15-20 minut w lekko nagrzanym piekarniku.

Jak podawać?

na ciepło

