



Sposób przygotowania

Gruszki umyć, osuszyć, przekroić na pół - wydrążyć gniazda nasienne. Na patelni rozgrzać tłuszcz - ułożyć gruszki - podsmażyć chwilę, żeby się lekko zrumieniły. Do zarumienionych gruszek wlać wino białe - dusić aż będą miękkie. Napój migdałowy zagotować. Na parze utrzeć żółtka z cukrem. Do puszystej masy jajecznej wlać napój migdałowy. Ucierać do momentu, aż puszysty krem nieco zgęstnieje. Trwa to około 10-12 minut. Na talerzykach deserowych układać gruszki, dookoła owoców lub też na wierz wyłożyć puszystą piankę jajeczno-migdałową. Posypać migdałami i kawą rozpuszczalną.

Gruszki w piance jajeczno-migdałowej



Składniki

- 2 szt. średnio dojrzałe gruszki
- 0.5 szkl. białe wino półsłodkie
- 1 łyżeczka margaryna/masło
- 2 szt. żółtko
- 0.75 szkl. napój migdałowy Alpro
- 3 łyżki migdały, kawa rozpuszczalna
- 3 łyżki cukier