

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet morelowy po belwedersku

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
10	dkg	dżemu morelowego	
30	dkg	moreli z kompotu	
2	szt	żółtko	
4	dkg	migdałów	
4	szt	białka	
4	dkg	cukier puder	
		tłuszcz.	

Przepis Morele przekrajać na pół, wypestkować, ułożyć na półmisku żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Dżem podgrzać, połączyć z żółtkami, połać morele, posypać migdałami, nałożyć dekoracyjnie ubitą z cukrem pianę z białek, zapiec.

Składniki

10 dkg dżemu morelowego, 30 dkg moreli z kompotu, 2 żółtka, 4 dkg migdałów, 3-4 białka, 4 dkg cukru pudru, tłuszcz.