

## BRZOSKWINIE ZAPIEKANE

Wpisany przez Dana  
środa, 21 lutego 2007 18:24 -

---

**2 brzoskwinie, 50 g biszkoptów, 50 g czekolady, 3 łyżki winiaku, łyżka orzechów;**

**KREM : 1 szklanka mleka, 2 jaja, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, cukier waniliowy.**

**Sporządzić krem:** żółtka oddzielić od białek, mąkę ziemniaczaną i żółtka rozprowadzić niewielką ilością mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym i - po zdjęciu z ognia - połączyć z żółtkami i mąką, energicznie mieszając. Ucierając dodać masło. Na koniec wyłożyć pianę z białek i delikatnie wymieszać. Na dnie wysmarowanej masłem ogniotrwałej formy układać biszkopty, posypując je startą czekoladą, ułożyć na nich półówki sparzonych i obranych ze skórki brzoskwiń. Całość skropić winiakiem, przykryć kremem, posypać orzechami i cukrem. Zapiec w średnio nagrzanym piekarniku przez 15 min.