

Deser z białek



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18902**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- białka kurzego jaja 6 szt
- woda zimna 6 łyżek
- Cukier puder 1 szklanak
- ocet 2 łyżeczki
- mąka ziemniaczana 6 łyżeczek
- Cukier wanilinowy 1 szt.
- Bitą śmietana w proszku 2 szt.
- Mleko 400 ml
- owoce sezonowe dowolne 1/2 kg
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Z białek ubić pianę na sztywno, dodając w międzyczasie wodę, cukier, ocet oraz cukier waniliowy.
- 2 Przygotować formę, wlać ubitą masę i piec przez 45 minut w temperaturze 150 stopni.
- 3 Podczas pieczenia środek nieco opadnie i należy zostawić placek do ostygnięcia w piekarniku (nie otwierać piekarnika)Śnieżki ubić z mlekiem, wyłożyć na ostudzony już placek i ozdobić owocami.

Twoje notatki do przepisu: