

Gruszki zapiekane w koglu-moglu



Składniki

0,5 l - wrzątku

3 szt. - twarde gruszki

1 szt. - białko

4 szt. - żółtka

0,5 szklanka - cukru pudru

0,25 łyżeczka - cynamonu

1 szt. - laski wanilii

1 łyżeczka - spirytusu

1 szczypta - soli

3 łyżka - suszonej

żurawiny

1 łyżka - płatków

migdałowych (lub

zmielonych migdałów)

Opis wykonania

Szybki, smaczny i słodki deser z wykorzystaniem gruszek i jaj. Gruszki najlepiej dodać kwaśne i twarde oraz pokroić je na cienkie cząstki.

Gruszki obrać i pokroić na ósemki. Wrzucić do wrzątku i blanszować je przez 1 minutę.

Następnie gruszki odcedzić i ułożyć w żaroodpornym naczyniu.

Białko ubić z cukrem na pianę, pojedynczo dodać żółtka, następnie cynamon i wanilię, alkohol i sól. Ubijać jeszcze przez chwilę.

Przygotowanym kogłem-mogłem zalać gruszki i posypać bakaliami.

Zapiekać przez 17-20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.