

# Broskve s mandlovou pěnou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 1

431 kalorií , 3 g cukrů , 32 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/broskve-s-mandlovou-penou>

## Příprava

Broskve necháme dobře okapat z nálevu a položíme je do zapékací misky, řeznou stranou nahoru. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, vmícháme do něj cukr a mleté mandle. Ochucený sníh rozdělíme na připravené půlky broskví. Vložíme do trouby a při 180°C zapečeme, až sníh navrchu lehce zhnědne. Podáváme horké jako rychlý lehký dezert po obědě.



### Tip k receptu

V létě kompot můžeme nahradit čerstvými broskvemi, které na okamžik vložíme do vařící vody a pak lehce sloupneme slupku.



## Ingredience

- ✓ 1 konzerva broskví
- ✓ 2 bílky
- ✓ 1 vrchovatá lžice cukru moučka
- ✓ 60 g oloupaných mletých mandlí

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Návštěva, Dezert