

Napsal uživatel Zuzka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:21

Suroviny

6 broskví

60 g cukru krupice

60 ml vody

1 lžíce citrónové šťávy

4 lžíce měkkého tvarohu

150 ml šlehačky

1 skořicový cukr

1 lžička citrónové kůry

Postup

Broskve rozpůlíme a odpeckujeme. V kastrolu zahřejeme cukr, přilijeme vodu a citrónovou šťávu. Mícháme až do úplného rozpuštění cukru. Cukerný roztok nanese na rozkrojenou část broskví. Broskve naskládáme na grilovací mřížku a asi 5 minut je zvolna grilujeme. Mezitím ušleháme krém z tvarohu, ušlehané šlehačky, skořicového cukru a citrónové kůry. Ugrilované broskve krémem ozdobíme.