

Grilované ovoce na piškotu se zmrzlinou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Meruňky 800 g
- Med 2 lžíce
- Skořice 1 špetka
- Lístky máty 1 hrst
- Vanilkové zmrzliny 300 g
- **Piškot**
- Vejce 3 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Hladká mouka 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu rozežřete na 170°C. Piškot si upečte dopředu. Pečlivě oddělte žloutky od bílků. Žloutky vyšlehejte s polovinou cukru, citronovou kůrou a lžící teplé vody do pěny. Bílky vyšlehejte se zbylým cukrem a špetkou soli na tuhý sníh. Sníh postupně zapracujte do žloutkové pěny. Pak vmíchejte mouku. Těsto rozetřete na plech vyložený pečícím papírem. Pečte asi 10 minut, testujte špejlí. Hotový piškot nechte vychladnout. Rozežřete gril. Ovoce opláchněte a zbavte pecek, vyrovnejte na gril. Během grilování je potřete medem smíchaným se skořicí. Piškot natrhejte na kusy a krátce je

opečte na grilu. Na talíře rozdělte piškot, na něj ovoce, které posypte mátou a zakápněte zbylým skořicovým medem. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou.