

PUSINKY Z KAKI



Přísady:

4 kaki Persimon Bouquet
4 lžice rumu
4 bílky
3 lžice cukru
mandle nasekané na tenké plátky

Příprava:

KAKI OMYJEME A ZBAVÍME LÍSTEČKŮ. KAŽDÉ OVOCE ROZŘÍZNEME NA OSM DÍLKŮ, ALE NEDOŘEZÁVÁME DO KONCE. KAKI BY MĚLO VYTVOŘIT ROZEVŘENÝ KVĚT, KTERÝ ZAKÁPNEME RUMEM. Z BÍLKU A CUKRU UŠLEHÁME PĚNU, KTEROU KAKI OZDOBÍME. DÁME ZAPÉCI DO ROZPÁLENÉ TROUBY PŘIBLIŽNĚ NA PĚT AŽ SEDM MINUT. PŘED PODÁVÁNÍM OZDOBÍME MANDLEMI.