





Ingrediente

Struguri albi - 1 ciorchine
Struguri negri - 1 ciorchine
Mere - 2 bucati
Compot ananas - 1 cutie
Banane - 1 bucata
Afine - 80 de grame
Suc de portocale
Oua - 4 bucati
Zahar - 150 de grame
Sampanie de piersici - 2 pahare

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Speli toate fructele si le tai bucatele mici. Tapetezi un bol de salata cu 50 g zahar apoi stropesti cu un pahar de sampanie si sucul de la 1 portocala. Adugi fructele si amesteci usor, pentru a nu le sfarama. Dai la frigider pentru 2-3 ore.
2. Incorporezi 4 linguri zahar in galbenusuri si pui vasul pe bain-marie, la foc mic. Mixezi crema pana cand creste in volum. Adugi 1/2 pahar sampanie de piersici si amesteci usor. Cand devine spumoasa o iei de pe foc.
3. Lasi compozitia sa se raceasca putin, apoi o pui cu tot cu vasul in care ai preparat-o, intr-un recipient cu gheata. Dupa ce s-a racit complet, asezi salata in cupe, pui deasupra crema si decorezi cu afine. Este un desert foarte gustos si usor de pregatit.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>