

Peach and Amaretto Pies with Nutella®

Medium

2 h 30 min



Hozzávalók

14 adaghoz:

2 tojás

80 g tojásfehérje (2 tojásfehérje)

2 tojássárgája

160 g nádcukor

280 g krém

350 g mandulaliszt

65 g rizsliszt

egy csipet só

1 vaníliarúd

1 kis üveg Grand Marnier

30 g szárított Amaretto keksz

400 g őszibarack cukros lében

140 g Nutella®

Lépések:



1

Vágjuk egy késsel hosszában félbe a vaníliát, és kaparjuk ki a magokat.

Egy nagy tálban összekeverjük a 2 egész tojást, a 2 tojássárgáját, a krémet, 140 g nádcukrot, a csipet sót, a vaníliamagokat és a Grand Marnier-t.

Az egészet jól keverjük össze, majd adjuk hozzá az átszitált rizslisztet a mandulaliszttel és folytassuk a keverést.



2

Egy másik tálban verjük keményre és habosra a tojásfehérjéket a maradék 20 g nádcukorral, aztán adjuk hozzá az első keverékhez.



3

Zsírozzunk ki és lisztezzünk be különálló, kis alumínium formákat. A felénél tovább töltjük mindegyiket tésztával.

Tegyünk bele cukros lében eltett őszibarack-darabokat (jól lecsepegtetve), és pár darabka szárított Amaretto kekszet.

Süssük 180°C-on a sütő középső rácsán körülbelül 25 percig (vagy amíg a sütik aranybarnák nem lesznek).

Szúrjuk meg a tésztát fa fogvájóval, így ellenőrizve, hogy átsült-e.



4

Vegyük ki a süteményeket a sütőből és hagyjuk kihűlni szobahőmérsékleten.

Egy kis, kerek kiszúróval kivágunk egy darabot minden sütemény aljából (egy féldugónyit).

Nyomózsák segítségével töltünk a lyukakba 10 g Nutella®-t, majd zárjuk le az eltávolított süteménydarabkával.