

PRZEPIS

Babeczki z brzoskwiniami, kremem Nutella® i ciasteczkami Amaretti

Średnie

2 h 30 min



Składniki na 14 porcji

- 2 jajka
- 80 g białek jaj (2 białka)
- 2 żółtka jaj
- 160 g cukru trzcinowego
- 280 g śmietany
- 350 g mąki z migdałów
- 65 g mąki ryżowej
- szczypta soli
- 1 laska wanilii
- 1 niewielka szklanka likieru Grand Marnier
- 30 g suszonych ciastek Amaretto
- 400 g brzoskwiń w syropie
- 140 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Przekrój wzdłuż laskę wanilii i wyskrob ze środka nasiona.

W dużej misce wymieszaj dwa całe jajka, 2 żółtka, śmietanę, 140 g cukru trzcinowego ze szczyptą soli, nasionami wanilii i likierem Grand Marnier.

Dodaj do nich przesianą mąkę ryżową i migdałową. Połącz wszystkie składniki.



2

W innej misce ubij na sztywno białka z pozostałymi 20 g cukru trzcinowego i delikatnie dodaj do mieszaniny z pierwszej miski.



3

Posmaruj tłuszczem i oprósz mąką pojedyncze foremki aluminiowe. Wypełnij każdą foremkę ciastem nieco ponad połowę wysokości.

Włóż do ciasta po kilka kawałków brzoskwiń w syropie (dobrze odsączonych) i pokruszonych ciastek Amaretti.

Piecz w 180°C na środkowej półce piekarnika przez około 25 minut (kiedy ciastka nabiorą złocistobrązowego koloru).

Wbij drewnianą wykałaczkę w ciasto, by sprawdzić, czy babeczki się upiekły.

4

Wyjmij babeczki z piekarnika i poczekaj, aż ostygną w temperaturze pokojowej.

Za pomocą wykrawarki wytnij część spodu każdej babeczki (o średnicy równej połowie średnicy korka do wina).

Za pomocą rękawa cukierniczego wypełnij każdy otwór 10 g kremu Nutella[®], a następnie zatkać uprzednio wykrojonym kawałkiem ciasta.

