

РЕЦЕПТ

Персики с Nutella® и миндальным печеньем Амаретти

Легко

4 Количество персон

10 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

На 4 порции

4 персика в сиропе

8 шт. миндального печенья Амаретти

60 г Nutella® (15 г/порция)

Для украшения

Мята



Для приготовления
рецепта достаточно 15 г
Nutella® на одну
порцию.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Слейте сироп из персиков. Половину персика порежьте на дольки, а вторую половину оставьте целой.

**2**

Разложите 2 части персика так, как показано на фото. Наполните середину первой половинки персика примерно 7 г Nutella®. Украсьте вторую половину 7 г Nutella®, используя кондитерский мешок. Украсьте персики печеньем Амаретти и листьями мяты, затем подавайте к столу. Вы также можете использовать свежие персики.

Свежий эксперимент

Печенье Амаретти родом из Италии Средних веков, получившее распространение по всей Европе в течение эпохи Ренессанса. Кроме производства в Италии, а именно в Ломбардии, Амаретти также производятся во Франции. Однако этот рецепт персиков с Амаретти и Nutella® - всецело итальянское изобретение.