

Кекси з персиком та амарето з Nutella®

Середньої складності

2 год 30 хвилин



Інгредієнти

- 2 яйця
- 80 г яєчних білків (2 яєчних білка)
- 2 жовтки
- 160 г тростинного цукру
- 280 г вершків
- 350 г мигдального борошна
- 65 г рисового борошна
- щіпка солі
- 1 стручок ванілі
- 1 маленька склянка Grand Marnier
- 30 г печива "Амарето"
- 400 г персиків у сиропі
- 140 г Nutella®

ІНСТРУКЦІЯ

**1**

Розділіть стручок ванілі вздовж ножем і видаліть з нього насіння.

У великій мисці змішайте 2 цілих яйця, 2 жовтки, вершки, 140 г тростинного цукру, щіпку солі, насіння ванілі та Grand Marnier.

Все збийте, додайте просіяне рисове борошно з мигдальним борошном і продовжуйте збивати.

**2**

В окремій мисці збийте білки з рештою 20 г тростинного цукру до стійкості і м'яко додайте до першої суміші.

3

Змастіть маслом та присипте борошном кожну невелику алюмінієву форму. Наповніть кожну з них тістом трохи більше ніж наполовину.

Помістіть кілька шматочків персиків у сироп (добре проціджений), а потім у форму та додайте трохи крихти сушеного печива "Амарето".

Випікайте при температурі 180 °C (355 °F) на середній стійці духовки приблизно 25 хвилин (або поки кекси не стануть золотисто-коричневими).

Після того, як вийде час, перевірте готовність, вставивши в тісто дерев'яну зубочистку. Якщо вона суха – все готово.



4

Вийміть кекси з духовки і дайте їм охолонути при кімнатній температурі.

За допомогою харчового кільця виріжте по шматочку з дна кожного кексу (розміром з половину винної пробки).

За допомогою мішка для випікання заповніть кожен отвір 10 г Nutella®, а потім закрийте його шматочком кексу, який ви видалили.

