

Brzoskwinie z serkiem i orzechami włoskimi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 18%	150 gramów
cukier	3/4 szklanki
wino deserowe	60 mililitrów
brzoskwinie w puszcze	1 puszka
orzechy włoskie	1/2 torebki
serek kremowy	25 gramów
listki melisy	kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Serek utrzyj ze śmietaną i 2-3 łyżkami cukru.
2. Wino wlej do garnuszka, dolej 125 ml wody i dosyp resztę cukru. Gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut (często mieszaj), aż powstanie lekki syrop.
3. Brzoskwinie osącz na sicie. Włóż do gorącego syropu i na średnim ogniu podgrzewaj 5 minut.
4. W tym czasie na patelni bez tłuszczu upraż na złoto orzechy. Cały czas mieszaj, aby się nie przypaliły. Dodaj do owoców. Wymieszaj. Lekko przestudź (deser powinien być ciepły nie gorący).
5. Brzoskwinie i migdały przełóż na talerzyki deserowe, dodaj kulkę masy serową, udekoruj listkami melisy (lub mięty).