

## Francuz z nektarynkami



**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>ciasto francuskie</b> | 2 szt    |
| <b>masa marcepanowa</b>  | 150 gram |
| <b>śmietana 30%</b>      | 5 łyżek  |
| <b>migdały</b>           | 50 gram  |
| <b>nektaryny</b>         | 8 szt    |
| <b>płatki migdałowe</b>  | 2 łyżki  |
| <b>cukier puder</b>      | 3 łyżki  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozmrozić, położyć jeden na drugim i rozwałkować na wielkość blaszki, na której będziemy piekli ciasto. Blaszkę opłukać zimną wodą. Marcepan zmiksować ze śmietaną, na miękką masę. Przełożyć na ciasto, pozostawiając wolny brzeg. Migdały zmielić i posypać masę z marcepana. Nektaryny pokroić na plasterki i poukładać na cieście. Posypać płatkami migdałowymi. Piec 20 minut w temp. 200 st.C. Przestudzone posypać obficie cukrem pudrem.