



Печени сливи с бита сметана с вино и захар, шамфъстък и натрошени амарети


2 порции

СЪСТАВКИ

За печените сливи:

8 сливи, почистени от костилките и нарязани на кубчета по 1 см
2 с. л. безсолно **масло**, разтопено
2 с. л. светлокафява захар

За битата сметана с вино и захар:

300 мл **пълномаслена сметана**
75 г пудра захар
4 с. л. бяло **вино**

За сервирането:

25 г **шамфъстък**, нарязан на едро
4 бисквити амарети, натрошени

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm. Покрийте дъното на тава за печене с хартия за печене.
2. Поставете нарязаните сливи върху тавата и ги поръсете с маслото. Поръсете със захарта.
3. Поставете тавата във фурната и оставете сливите да се пекат 13 – 15 минути, докато не омекнат и не започнат да изпускат сока си.
4. Извадете ги от фурната и оставете да изстинат на стайна температура.
5. Разбийте сметаната със захарта, докато не започнат да се образуват меки връхчета. Добавете виното и разбъркайте.
6. Разделете половината от печените сливи в 4 стъклени чаши за сервиране. Изсипете отгоре половината от битата сметана с вино и захар. Повторете с останалите сливи и бита сметана с вино и захар.
7. Поръсете с шамфъстъка и амаретите и сервирайте.

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ