

Zapecene punjene breskve



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 krupnijih** breskvi
- **100 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** mlevenog plazma keksa
- **2. kašike** suvog groža
- **1 puna kašika** meda ili 2 kašike šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **1/2 rakijske** cašice konjaka (ili orahovice)
- **2 kašice** ekstrakta vanile
- **1/2** limuna rendana korica
- **1 ravna kašicica** cimeta
- **50 g** putera
- **3 kašike** belog vina
- **1 kašika** kristal šecera

Priprema

vršce breskve oprati, prepoloviti i izvaditi kosticu. Poklopac vatrostalne cinije podmazati puterom, sipati vino i kristal šecer. Poredjati polutke breskvi i posuti ih sa vanilinom. Onda ih napuniti filom. Na fil svake breskve staviti komadic putera.

Fil: pomešati mlevene orahe, keks, med, oprano suvo grože, rendanu koru limuna, vanilin, cimet, konjak i ekstrakt. Masa treba da je gusta i vlažna, ali ne i tecna. Ako treba dodajte još konjaka i ekstrakta. Možete dodati i još oraha i keksa što zavisi od velicine breskvi.

Breskve zapeci na 200°C oko 20 minuta.

Ohladiti breskve i poslužiti ih uz kuglu sladoleda od vanile ili sa malo šlaga (slatke pavlake). Moj favorit je sladoled od vanile.

Savet

Ovaj desert je izuzetnog ukusa i vrlo brzo se sprema tako da je pogodan za iznenadne goste. Na dnu inije gde su se breskve pekale od putera, vina i šeera stvori se divan preliv sa kojim možete breskve preliti. Ovaj desert pruža istinski užitek.