



# Ванилови сливи с амарето и бадемов крамбъл

⌚ 20–30 Минути   

## Подготовка

### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За бадемовия крамбъл

1 шепа	Пушени бадеми
40 g	Брашно
4 с.л.	Кристална захар
25 g	Масло, меко
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян

#### За сливите

300 g	Сини сливи
75 ml	Нектар от череша
3 с.л.	Ликьор амарето
½ ч.л.	Царевично нишесте
1 бр.	♦ Канела на пръчици
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	Ванилов сладолед

- 1 Загрейте фурната на 180°C, за да пригответе бадемов крамбъл. Нарежете бадемите на едро и ги разбъркайте с брашното, маслото, джинджифила и захарта. Полученото тесто надробете върху хартия за печене и опечете за 10 минути във фурната.
- 2 Измийте сливите, нарежете ги на половинки и махнете костилките. Сварете ги в тиган заедно с черешовия нектар, амарето, канелената пръчица, захарта и вътрешността на ваниловата шушулка. Разбъркайте царевичното нишесте с 2 с.л. вода и добавете към тигана.
- 3 Сервирайте с бадемовия крамбъл и ванилов сладолед.

**СЪВЕТ:** Може да се насладите на този десерт както топъл, така и студен.

