



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. Наредете 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, амаретото, 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.

