



Вълшебство с кайсии и ядки

около 4 порции /доза



Лесно



до 20 Мин.



Продукти:

65 г фъстъци

480 г компот (отцедени кайсии)

400 мл прясно мляко (студено)

1 пак. Крем Оле ванилия
Dr.Oetker

1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

1 Приготвяне:

Обелете фъстъците, смелете ги, запържете ги съвсем леко в сух тиган и ги оставете да изстинат. Отцедете кайсиите от сока на компота.

Изсипете студено мляко във висок съд и прибавете крема на прах. Разбийте с миксер първо на ниска, след това 3 мин на висока степен. Прибавете 2/3 от фъстъците и разбъркайте.

Разпределете Крем Оле в десертни чаши, като редувате слой кайсии, фъстъци и крем. Преди сервиране охладете крема в хладилник.

Съвет от Опитната кухня

- Приготвяне с пресни кайсии: Измийте 500 г кайсии, попарете ги за кратко във вряла вода, след което ги потопете в студена. Обелете кайсиите и ги нарежете на резенчета.

