



ПЕРСИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Очень простой и изумительно вкусный десерт!
Зимой можно использовать консервированные персики!



Понадобится:

персики - 6-7 штук
сливочное масло - 50 граммов
печенье - 200 граммов

Для заварного крема:

молоко **ГМЗ** - 500 миллилитров
сахар - 150 граммов
яйца - 2 штуки
мука - 3 столовые ложки
ваниль - 1/2 стручка или 1 чайная ложка ванильного сахара
сливочное масло - 100 граммов

Приготовление:

Начни заранее с приготовления крема. Ему нужно время, чтобы остыть в холодильнике.

Молоко влей в сотейник (500 мл), всыпь половину сахара (2 ст.л) и содержимое половинки стручка ванили и сам стручок (или чайную ложку ванилина). Доведи до кипения.

Муку (3 ст.л) просей и соедини с оставшимся сахаром (2 ст.л). Добавь к муке яйца (2 штуки) и тщательно перемешай до однородности.



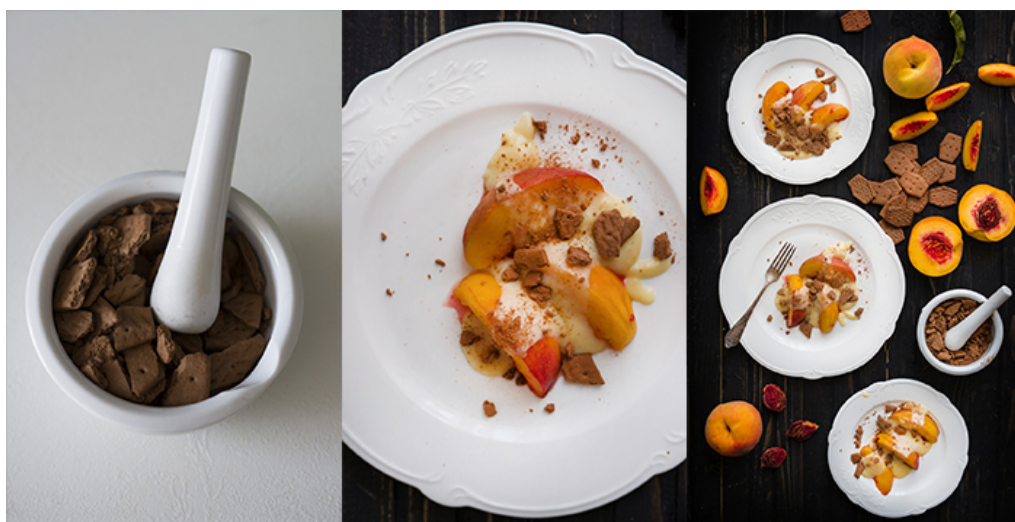
Влей молоко (извлеки предварительно палочку ванили) в смесь муки и яиц, медленно. Полностью соединив молоко с мукой, перелей все обратно в сотейник и поставь на средний огонь. Постоянно помешивая, доведи до состояния густого крема. Убери с огня и дай немного остыть.

В остывший крем вмешай сливочное масло (100 гр).

Готовый крем если нужно процеди через сито, накрой крышкой и отправь в холодильник на 4 часа.



Персики помой, обсуши и нарежь на дольки. На сковороде iCook растопи сливочное масло и обжарь на нем персики со всех сторон. Выложи на тарелки, полей заварным кремом и посып раскрошенным печеньем.



www.sifood.com.ua - Персики с заварным кремом