

Karamelizované nektarinky s malinovými pusinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mražené maliny 320 g
- Krupicový cukr 100 g
- Nektarinky 4 ks
- Třtinový cukr 45 g
- Slunečnicový olej 4 kapka
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Kupované pusinky 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Maliny rozprostřete na plech vyložený pečícím papírem, zasypte je krupicovým cukrem a pečte 17 minut do hustého sirupu. Občas promíchejte. Vyndejte a nechte zchladnout.

Půlky nektarinek bez pecek obalte ve třtinovém cukru a na lehce naolejované pánvi je opečte z obou stran.

Smetanu ušlehejte dotuha. Do skleniček navrstvěte šlehačku, nalámané pusinky a přelijte malinovým sirupem. Podávejte spolu s nektarinkami.