

Nektarinky v čokoládovém krému

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nektarinky 4 ks
- Čokoláda 80 g
- Vejce 2 ks
- Krupicový cukr 50 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Broskvová vodka 0.5 dl
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nektarinky omyjeme a po obvodu z nich vykrájíme malé dílky. Polovinu z nich překrájíme a rozložíme na dno máslem vymazané zapékací formy. Zbylé dílky nektarinek ještě několikrát nakrojíme, takže vytvoříme vějířky a potřeme je zbylým rozpuštěným máslem smíchaným s vodkou a moučkovým cukrem. Čokoládu rozlámeme na kousky a rozpustíme ji v kovové misce ponořené do vodní horké lázně. Žloutky vyšleháme s krupicovým cukrem, postupně do nich vmícháme rozpuštěnou čokoládu a na závěr sníh ušlehaný z bílků a špetky soli. Směs nalijeme do formy na nakrájené nektarinky a pečeme asi 25 minut při 170°C. Podáváme teplé a podle chuti posypané moučkovým cukrem.

