Broskvové cannelloni

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Oloupané a vypeckované broskve 600 g
- Těstovinové trubičky cannelloni 16 ks
- Mléko 5 dl
- Krupicový cukr 80 g
- Mandlové lupínky 70 g
- Vejce 1 ks
- Voda 1 dl
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Javorový sirup nebo med 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Dřeň z vanilkového lusku 1.2 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Máslo na vymazání a strouhanka na vysypání zapékací mísy 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z pudinkového prášku, 2 lžic cukru a mléka uvaříme pudinkovou kaši, za stálého míchání ji vychladíme a vmícháme do ní vejce. Mandle opečeme za stálého míchání na suché pánvi. Sirup nebo med svaříme s vodou, citronovou šťávou, vanilkovou dření a zbylým cukrem, vmícháme tři čtvrtiny

mandlí, skořice a na kousky nakrájené broskve. Pak do horké směsi přimícháme solamyl rozmíchaný v troše studené vody, za stálého míchání minutu povaříme a směs necháme vychladnout. Cannelloni naplníme připravenou broskvovou směsí a naskládáme je těsně vedle sebe do zapékací mísy. Když je dno pokryté, potřeme cannelloni částí pudinkové kaše a urovnáme na ně druhou řadu naplněných těstovin. Přelijeme je zbylou pudinkovou kaší, posypeme zbylými mandlemi a zapékáme 40 minut při 170°C. Cannelloni podáváme horké nebo i vychlazené.