

Nektarine punjene Amarettini keksićima



Ovo je zaista vrlo brzi i jednostavni recept . Doslovce za pet minuta su napunjene nektarine i spremne za degustaciju . Ako želite isprobati ovaj recept obavezno potražite Amarettini kekse jer one imaju taj poseban intenzivan okus po bademima , ja bih čak rekla da Amarettini keksi okusom dosta vuku na marcipan .

SASTOJCI :

2 konzerve nektarini (po 825 g.)

70 g . Amarettini keksa + koji keks za dekoraciju

200 ml . slatkog vrhnja

200 g . grčkog jogutra

1 žličica kremfixa

PRIPREM :

1 . nektarine ocijediti te im dno poravnati nožem kako bi nektarine mogle ravno stajati ...

2 . Amarettini kekse usitniti ...

3 . slatko vrhnje upola umutiti te ga dodati u jogurt skupa sa keksima i kremfixom , zatim miksati samo nekoliko sekundi ...

4 . gotov fil staviti u vrećicu za ukrašavanje (može vam poslužiti i obična vrećica od zamrzivača) , odrezati malo veći vrh te obilno napuniti nektarine ...

5 . gotovo napunjene nektarine ukrasiti sa jednim keksićem ...

SAVJETI :

Kremfix nije obavezan ako ga ne želite koristiti .

Ako ne stavite kremfix ,slatko vrhnje mutite koju sekundu duže .

Ja vam svakako preporučujem da koristite Amarettini keksiće u ovome receptu ili eventualno neke druge kekse koje imaju intenzivniji okus badema, cimeta ili marcipana .

Možete koristiti obični čvrsti jogurt ili kao ja u ovom receptu grčki jogurt .

Umjesto nektarini možete koristiti breskve ili marelice iz konzerve .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri