

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Albicocche ripiene di crema

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/2kg di albicocche essiccate tagliate a metà
- 2 tazze di zucchero
- 1 tazza d'acqua
- ½ limone
- 1 tazza di panna montata
- 1 tazza di mandorle sbucciate
- 2 cucchiari di mandorle sbucciate
- pistacchi

PREPARAZIONE

1 Immergete le albicocche in acqua calda per 2 ore ad ammolarsi. Scolatele. Combinare lo zucchero, 1 tazza d'acqua e mezzo limone. Bollite fino a che si formi uno sciroppo. Aggiungete le albicocche e sobbollitele per 5 minuti. Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Montate la panna fino a che sia soda. Incorporate 1 tazza di mandorle nella panna.

Disponete le metà di albicocce in un singolo strato a faccia in su. Versate il composto con la panna in metà albicocche. Coprite le metà ripiene con le metà vuote, come un panino. Cospargete con le rimanenti mandorle e con i pistacchi.