

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini di pesche e amaretti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

AMARETTI 16
PANNA DA MONTARE 250 gr
PESCHE 5
UOVA 3
ZUCCHERO 4
BRANDY ½ bicchierini

Se cercate un dolcetto che vada bene per una merenda golosa ma anche come dessert a fine pasto, i bicchierini di pesche e amaretti fanno proprio al caso vostro. Questa ricetta è facile e deliziosa, e con pochissime mosse lo riuscirete a realizzare proprio in maniera perfetta! Provate questa ricetta e se amate questo genere di proposte, vi consigliamo anche i [bicchierini con ricotta e frolla](#) alle mandorle.

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i bicchierini di pesche e amaretti, prima di tutto: lavate le pesche, tagliate le pesche a pezzetti e naturalmente eliminate il nocciolo. Raccogliete le pesche all'interno di una ciotola con 1 cucchiaio di zucchero e il brandy e con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullate il tutto, dopodichè filtrate il composto, ottenendo una purea.
- 2** Versate in un recipiente la panna da montare insieme agli albumi e un pizzico di sale; con le fruste elettriche montate a neve.
- 3** In un'altro recipiente montate i tuorli con 3 cucchiaini di zucchero. Quindi incorporate i tuorli appena lavorati, alla panna e agli albumi montati a neve, mescolate delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.
- 4** A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti, non vi resta altro che comporre i bicchierini. Versate sul fondo di ogni bicchierino da prima la crema, poi la purea di pesche, proseguite aggiungendo 3 amaretti, poi ancora un'altro strato di crema e uno di purea di pesche, infine guarnite ogni bicchierino con la restante crema messa all'interno di una sac a poche, un'amaretto e un pezzettino di pesca.