

## Персики с миндальным печеньем

### Ингредиенты

- Печенье - 15 шт миндальное Амаретти
- Персики - 6 шт
- Марсала - 200 мл или любое десертное вино
- Сахар - 350 г
- Сливки - взбитые
- Мята - листики для подачи



Рейтинг блюда: 0.5/5

### Процесс приготовления

1

Залейте амаретти 4-5 ст. л. марсалы или вина, дайте пропитаться и разомните в кашицу.

2

Персики разрежьте пополам и удалите косточки.

**3**

В широкой кастрюле смешайте 150 мл вина с 200 мл воды и сахаром. Доведите до кипения и варите на среднем огне еще 3 минуты.

---

**4**

В получившийся сироп положите персики, быстро доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и тушите около 10 минут. Время приготовления зависит от спелости фруктов. Достаньте персики шумовкой, оставшийся сироп снова доведите до кипения и дайте выпариться на треть. Остудите.

---

**5**

Для подачи налейте на дно красивой мисочки немного сиропа. Положите персики срезом вверх и заполните углубление кашицей из амаретти. Подавайте со взбитыми сливками, украсив листиками мяты.

---

Приятного вам аппетита :)