

# Cobbler od breskve sa sladoledom od burbon vanilije



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

6 breskvi (500 g)  
40 g šećera  
1 vanilin šećer  
80 g maslaca  
140 g glatkog brašna  
80 g šećera  
5 g praška za pecivo  
180 ml mlijeka  
Gelatissimo sladoled od burbon vanilije

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Breskve ogulite, odstranite im košticu i narežite na kriške. Pospite s 40 g šećera, vanilin šećerom i lagano zakuhajte 2 minute tako da breskve malo omekšaju i puste sok.

Narežite 80 g maslaca i stavite u posudu za pečenje. Pećnicu zagrijte na 180°C i stavite posudu u pećnicu tako da se maslac otopi.

Brašnu dodajte 80 g šećera i prašak za pecivo te dobro promiješajte pjenjačom. Smjesi dodajte mlijeko i miješajte tek dok nije povezana i ne vidite više tragove brašna. Ulijte smjesu na rastopljeni maslac i složite breskve zajedno sa sokom po vrhu.

Pecite 40 minuta. Poslužite toplo uz Gelatissimo sladoled od burbon vanilije.

Dobar tek!