

Brzoskwiniowo-karmelowe ciasto z bitą śmietaną

Pyszny deser najlepiej podawać na ciepło z dodatkiem łyżki gęstej śmietany.

 Czas na High: 1-2 godz.

 Czas na Low: 2-3 godz.

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 60 g cukru pudru - potrzebne do karmelu
- 410 g połówek brzoskwiń z zalewy z puszk, osuszone, zatrzymaj 50 ml syropu z puszk po brzoskwiach
- 2 szczypty soli
- 200 g mąki z proszkiem do pieczenia
- 70 g cukru pudru
- 150 ml mleka
- 2 średnie jajka
- 40 g niesolonego masła, roztopionego
- Bitą śmietana do ozdoby



Wykonanie:

Rozpuść 60 g cukru pudru, aż zamieni się w delikatny karmel. Przełóż do naczynia Crock-Pot i dodaj połówki brzoskwiń, układając je okrągłą stroną do dołu.

W dużej misce połącz ze sobą sól, mąkę i 70 g cukru pudru. Dodaj mleko, jajka i 50 ml syropu z brzoskwiń. Mieszaj aż powstanie dość rzadkie ciasto takie jak np. na naleśniki.

W międzyczasie wysmaruj odrobiną roztopionego masła boki naczynia do gotowania i umieść je w wolnowarze Crock-Pot. Resztę masła dodaj do miski z ciastem.

Wlej powstałe ciasto do misy pokrywając brzoskwinie z karmelem. Przykryj pokrywką i gotuj przez 2-3 godziny na poziomie LOW lub przez 1-2 godziny na poziomie HIGH.

Po ugotowaniu delikatnie oddziel brzegi ciasta od misy, przyłóż na górze płaski talerz, następnie ostrożnie odwróć misę tak, aby ciasto znalazło się na talerzu.

Ciasto podawaj na ciepło serwując je z dużą łyżką bitej śmietany.