

# Desert u čaši sa vanilijom i breskvama



## Priprema:

Prvo pripremiti fil sa breskvama... Breskve oguliti, ukloniti koštice i isjeckati. U široj tavi otopiti (karamelizovati) šećer na laganoj vatri dok ne dobije lijepu caramel boju, a zatim dodati breskve (reakcija će biti burna) i miješati dok se šećer ne otopi. Breskve kuhati oko 10-ak minuta dok se smjesa blago ne zgusne, a tečnost redukuje (ako su breskve sa više soka, produžiti vrijeme kuhanja). Smaknuti sa šporeta i nakon 5 minuta dodati aromu bourbon vanilije i promiješati. Prohladiti.

Za vanilija fil u mješavinu hladnog mlijeka i slatkog vrhnja dodati sadržaj vrećice galetta pudinga te miksati, prvo najmanjom brzinom, a zatim povećati brzinu miksera i miksati još oko 3 minuta i fil je spreman. Prebaciti ga u poslastičarsku plastičnu vrećicu.

Piškote isjeckati na manje komadiće.

Pripremiti željene desertne čaše ili posudice i slagati desert redoslijedom: - piškote namočene u fil sa breskvama, -vanilija fil, -fil sa breskvama. Ponoviti redoslijed slojeva još jednom. Rashladiti nekoliko časova u frižideru. Prije serviranja posuti Dr.Oetker listićima badema i ukrasiti listićima svježe mente.

Prijatno!

**Potrebni sastojci za 5 čaša od 3 dl:  
Vrijeme pripreme 30 minuta**

### Fil sa breskvama:

- 750 g bresaka (očišćene)
- 100 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse arome bourbon vanilije

### Vanilija fil:

- 2.5 dl hladnog mlijeka
- 2.5 dl hladnog slatkog vrhnja
- 1 vrećice Dr. Oetker galetta krem pudinga s okusom vanilije

### Još potrebno:

- Piškote
- Dr. Oetker listići badema