

Breskov ježek na posteljici iz borovnic

SESTAVINE

- 2 breskvi ali nektarini, ki jih je mogoče razkoščičiti
- 2 žlici mletih mandljev
- 1 žlica akacijevega ali cvetnega medu, malce cimeta
- 3 dl ameriških borovnic
- 3 žličke rjavega sladkorja ali drugega sladila
- 20 zobotrebcev
- 40 jagod ali ribeza ali rozin
- 40 ameriških borovnic

POSTOPEK

Breskve najlažje olupimo tako, da jih za pol minute potopimo v vrelo vodo. Olupljene previdno razpolovimo. Z ostro žlico po potrebi malo poglobimo mesto, kjer je bila koščica. Iz mletih mandljev, medu in cimeta zmešamo maso za nadev breskovih polovic. Če ne moremo zmešati, prilijemo malo vode ali limoninega soka. Ameriške borovnice skupaj s sladkorjem stresemo v globoko posodo in zmešamo s paličnim mešalnikom v kašo. Na zobotrebce izmenično natikamo borovnice in jagode. Kašo razporedimo po štirih velikih plitvih krožnikih. Na sredino krožnika položimo breskovo polovico, ki smo jo nadevali z mandljevo maso, in vanjo dekorativno zabodemo 5 sadnih nabodal.