

# Nectarine in aluat cu sos de vanilie



Dragilor, astazi am pentru voi o reteta cu totul speciala din seria „bunatati cu nectarine”...si vor mai urma si altele, dat fiind faptul ca am avut un nectarin foooarte bogat anul acesta ☐  
...jumatati de fructe coapte, cu hainuta dulce si crocanta, inundate de-un sos spumos si perfect aromat cu vanilie. Absolut incantator!!! ☐

## Ingrediente:

### Umplutura:

- 8 nectarine
- 250 ml. lapte
- 50 g. gris
- 1 ou
- 1 lingura zahar
- 1 praf de sare
- 1 lingura rom sau 1 lingurita esenta de rom
- 50 g. migdale/nuci macinate
- ulei pentru prajit

### Sos de vanilie:

- 300 ml. lapte
- 1/2 baton de vanilie (2 pliculete zahar vanilat)
- 2 galbenusuri

- 1 ou intreg
- 100 g. zahar
- 100 ml. frisca lichida

Mod de preparare:

Nectarinele se taie in doua si se scot samburii.

Pentru aluat se fierbe laptele si grisul, la foc mic, amestecand intruna (aveti grija sa nu se prinda). Dupa primele clocote, opriti focul si lasati grisul sa se umfle (acoperiti vasul pentru a impiedica grisul sa faca crusta). Oul se amesteca cu zaharul, sarea, romul, migdalele macinate si grisul cu lapte, racit. Se lasa la frigider pentru minim 5-10 minute.

Nectarinele se dau apoi prin aluat si se prajesc 3-4 minute in ulei incins. Le puteti si intoarce, dar se vor cam destrama □ (am incercat eu la prima tura). Folositi la prajit cea mai mare tigaie pe care o aveti, si adaugati daca se poate, toate nectarinele odata, sau cel mult prajiti-le in doua transe (nu mai mult deoarece umplutura, care inevitabil se va scurge in uleiul incins, se va arde si le va compromite pe celelalte)

Pentru sosul de vanilie se fierbe laptele cu batonul de vanilie sau zaharul vanilat (in acest caz, reduceti cantitatea de zahar de la ingrediente, de la 100 g. la 80 g). Se amesteca galbenusurile cu oul intreg si cu zaharul; se pune la fiert pe baie de aburi, amestecand continuu. Se adauga treptat laptele fiert si se lasa pe foc pana se ingroasa. Se strecoara apoi si se lasa la racit. Se bate frisca lichida si se amesteca cu crema de vanilie. Nectarinele in aluat se servesc cu sos de vanilie □