

Włoska pasta na słodko

czyli conghilioni faszerowane makiem z sosem karmelowym i migdałami



Liczba porcji: 5



Czas przygotowania: 1,5 h

300 g makaronu conghilioni
400 g gotowej masy makowej
200 ml śmietanki 36% (schłodzona)
50 g migdałów w płatkach
100 g cukru
30 g masła
80 ml śmietanki 30%

Sos karmelowy (zamiast sosu można użyć także miodu)

100 g cukru wsypujemy na zimną patelnię i podgrzewamy aż się rozpuści i nabierze złotego koloru. Dodajemy 30 g masła, mieszamy i powoli dolewamy 80 ml śmietanki.

Faszerowany makaron:

Makaron gotujemy al dente, a następnie odcedzamy przelewając obficie zimną wodą, aby przerwać proces gotowania.

Migdały prażymy na suchej patelni.

Śmietankę 36% ubijamy na sztywno, a masę makową przekładamy do dużej miski i łączymy ją z ubitą śmietaną.

Tak przygotowaną masę nakładamy do makaronowych muszli, które układamy na talerzu i polewamy sosem lub miodem oraz posypujemy prażonymi migdałami.

