4 połówki brzoskwiń z puszki, 3 żółtka, 1/2 szklanki mleka, 1/2 laski wanilii lub 1 paczka cukru waniliowego, 1/3 szklanki cukru, 10 dkg migdałów, 3-4 krople olejku migdałowego, 2 łyżki nalewki morelowej lub winiaku, 2 łyżeczki soku z cytryny, 2 łyżki masła do wysmarowania formy

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, 4 odłożyć do przybrania, pozostałe zemleć. Żółtka utrzeć z cukrem. Mleko zagotować z wanilią lub cukrem waniliowym, przestudzić i połączyć z utartymi żółtkami. Ogrzewać na bardzo małym ogniu, stale mieszając, aż masa zgęstnieje. Zdjąć krem z ognia, dodać migdały, olejek migdałowy, alkohol i wymieszać. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem.

Brzoskwinie osączyć z zalewy, ułożyć w naczyniu i skropić sokiem z cytryny. Krem nałożyć pomiędzy owocami. Deser wstawić do piekarnika nagrzanego do temp.180 stopni C. i piec 20 - 30 minut na złotobrązowy kolor. Po wyjęciu z piekarnika przybrać brzoskwinie połówkami migdałów.

wg Małgorzaty Pawlak KUCHNIA nr 2/96