

מתכון לקראמבל תפוחים עם ממרח לוטוס



רכיבים

- תפוח עץ מזן גרני סמית, קלופים וחתוכים לקוביות
- גרם חמאה
- כפות סוכר חום
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
- כפית מיץ לימון
- כפות שוקולד רוזמרי
- גרם עוגיות לוטוס
- גרם חמאה מומסת
- 1/2 2/1 כוס שקדים קלופים וטחונים פרוסים וקלויים

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 160 מעלות.
2. ממיסים 25 גרם חמאה במחבת כבדה ורחבה. מוסיפים את הסוכר ומערבבים עד שהוא נמס. מוסיפים את הקינמון ותמצית הווניל ומערבבים. מוסיפים את קוביות תפוחי העץ ומערבבים.
3. מבשלים על להבה בינונית כ-8 דקות, תוך ערבוב עדין מדי פעם.
4. מוסיפים את מיץ הלימון ואת ממרח הלוטוס, ומבשלים תוך ערבוב עדין עוד כדקה.
5. מסירים מהכיריים.
6. הקראמבל: טוחנים במעבד המזון את העוגיות. מוסיפים את החמאה והשקדים ומערבבים בעדינות.
7. מחלקים את התפוחים בין הקעריות. מניחים בכל קערה 2 כפות מתערובת הפירורים.
8. אופים כ-15 דקות.
9. מגישים חם, מומלץ לצד גלידת וניל. בתיאבון!

40 דקות

4 servings 4