

טרייפל קראמבל תפוחים, קצפת וקרמל



רכיבים

- תפוח עץ חתוכים לקוביות (אפשר להשתמש בכל סוג שרוצים) לקראמבל
- גרם חמאה קרה, לקראמבל
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג לקראמבל
- גרם אבקת סוכר לקראמבל
- גרם סוכר לבן לקרמל
- כפות מים לקרמל
- גרם חמאה לקרמל
- מיליליטר שמנת מתוקה לקרמל
- מיליליטר שמנת מתוקה לקצפת
- גרם סוכר לבן לקצפת

הכנה

1. לקראמבל תפוחים: מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. יוצרים קראמבל מהחמאה, קמח ואבקת הסוכר (קרמבלס זה בעצם בצק פריך פרורי).
3. מערבבים את קוביות התפוחים עם הקראמבל, מכניסים לתבנית בשכבה אחת ומעבירים להזהבה בתנור לכ-20 דקות.
4. רוטב קרמל: לסיר עם ידית אחיזה מכניסים את הסוכר והמים ובעצם ממיסים את הסוכר על להבה בינונית. כאשר הסוכר נמס מגביהים את הלהבה ובעזרת הידית בלבד (לא ישירות עם כף על מנת לא ליצור קריסטליזציה) מערבבים את הסוכר בתנועות סיבוביות עד לקבלת צבע ענברי, חום בהיר כ-6 דקות.
5. מוסיפים את החמאה והשמנת המתוקה (בזהירות כי הסירופ יבעע) ומערבבים בעזרת מקצף.
6. קצפת: לקערת המיקסר עם מקצף נכניס את השמנת המתוקה ונתחיל להקציף על מהירות גבוהה, לאחר כמה שניות נוסיף את הסוכר ונקציף עד לקבלת קצפת יציבה.
7. סידור והגשה: מסדרים בשכבה הראשונה את הקראמבל תפוחים. בשכבה השניה מזליפים את הקצפת. בשכבה השלישית מזלפים את רוטב הקרמל וכך ממשיכים עוד פעם אחת. לפני הזילוף מעל הקצפת יש להמתין מספר דקות אך לשים לב שהקרמל לא מסמיך על מנת שתוכלו לקשט איתו.

40 דקות

8 servings 8