

# Вишневый крамбл

60—80 Мин.

## Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200°C. Смажьте форму для тарталеток (28 см) сливочным маслом. Для крошки нарежьте масло небольшими кубиками и поместите в большую миску с оставшимися ингредиентами.
2. Руками сформируйте из смеси рассыпчатое тесто. Затем дайте ему остыть в холодильнике 15-20 минут.
3. Приготовьте начинку из вишни. Откиньте вишню на сито. В миску влейте около 10 ст. л. красного вина.
4. Смешайте кукурузный крахмал с остатками красного вина и добавьте его в глинтвейн. Продолжайте помешивать и варить на среднем огне, пока смесь немного не загустеет. Затем добавьте вишню, хорошо перемешайте и снимите кастрюлю с огня.
5. Возьмите форму для тарталеток и выложите в нее вишню. Равномерно распределите тесто сверху. Теперь поставьте форму в духовку примерно на 20 минут.
6. Подавайте горячий крамбл с вишней и шариком ванильного мороженого. Приятного аппетита!

## Ингредиенты

= Kotányi Produkte

Для теста

| | |
|---|---|
| 150 г | Мука |
| 25 г | Овсяные хлопья |
| 25 г | Миндаль измельченный |
| 100 г | Сахар |
| 8 г | Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 1 ст. л. | Корица молотая |

Для начинки

| | |
|---|---|
| 1 банка | Вишня консервированная |
| 350 мл | Красное вино |
| 1 ст. л. | Апельсиновая цедра измельченная |
| 1 ст. л. | Лимонная цедра измельченная |
| 3 ст. л. | Приправа для глинтвейна моментальная |
| 50 г | Сахар |
| 3 ч. л. | Крахмал кукурузный |
| 1 упаковка | Ванильное мороженое |