



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

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!

